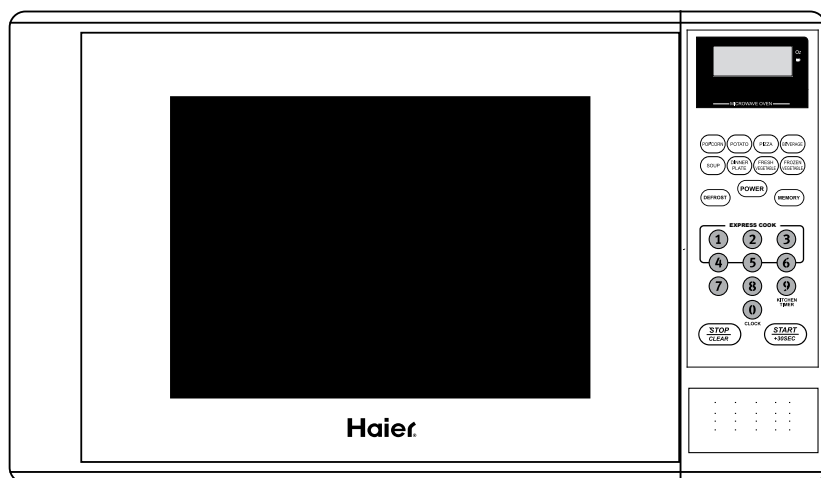


**0.7 CU. FT. / 700 WATT MICROWAVE OVEN**

**HORNO MICROONDAS DE 0.7 PIES CUBICOS  
Y 700 VATIOS**

**FOUR MICRO-ONDES DE 0.7 PIED CUBE ET  
700 WATTS**



**User Manual**  
Model # MWM0701TW

**Manual del Usuario**  
Para Modelo de # MWM0701TW

**Guide de l'Utilisateur**  
Modèle# MWM0701TW

**Haier**

Quality ■ Innovation ■ Style

## UNPACKING YOUR MICROWAVE



1. Inspect and remove all packing materials. This includes the foam and any adhesive tape both inside and outside of the unit.
2. Inspect and remove any remains of packing, tape, or printed materials before powering on your Haier appliance.

# DANGER

### Risk of child entrapment.

**Before you throw away your old appliances, take off the door so that children may not easily get trapped inside.**

## PRODUCT REGISTRATION

### Keep for your records to obtain Warranty Service

Thank you for using our Haier product. This easy-to-use manual will guide you in getting the best use out of your appliance.

Remember to record the model and serial number. They are on a label in back of the appliance.

Staple your receipt to your manual.

### You will need it to obtain warranty service.

Please register online at [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier).

\_\_\_\_\_

Model number

\_\_\_\_\_

Microwave serial number

\_\_\_\_\_

Date of purchase



# WARNING

Please read this manual carefully before using.  
Retain it for your future reference.

 **WARNING****PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  1. Door (bent)
  2. Hinges and latches (broken or loosened)
  3. Door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## Addendum

- If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus, leading to a dangerous situation.

## Before you call for service

If the oven fails to operate:

- a) Ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- b) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- c) Ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- d) Ensure that the door is securely closed, engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE MICROWAVE OVEN YOURSELF.



## MICROWAVE TABLE OF CONTENTS

	<b>PAGE</b>
<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY .....</b>	<b>2</b>
<b>SPECIFICATIONS .....</b>	<b>3</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>4</b>
<b>GROUNDING INSTRUCTIONS .....</b>	<b>6</b>
<b>UTENSILS GUIDE .....</b>	<b>7</b>
<b>COOKING TECHNIQUES.....</b>	<b>8</b>
<b>SETTING UP YOUR OVEN.....</b>	<b>9</b>
<b>COUNTERTOP INSTALLATION .....</b>	<b>10</b>
<b>CONTROL PANEL .....</b>	<b>11</b>
<b>OPERATION INSTRUCTIONS .....</b>	<b>12</b>
<b>QUICK COOK SETTINGS.....</b>	<b>14</b>
<b>CLEANING AND CARE.....</b>	<b>19</b>
<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>20</b>
<b>WARRANTY.....</b>	<b>21</b>

## SPECIFICATIONS

Model:	MWM0701TW
Voltage:	120V ~ 60Hz
Power Input:	1050W
Microwave Power:	700W
Oven Capacity:	0.7 Cu. Ft.
Turntable Diameter:	ø9.6 Inches
External Dimensions (WxHxD):	17 x 13.2 x 10.2 inches
Net Weight:	22 lbs.
Warning:	Handling the cord on this microwave, or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead. Lead is a substance known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



**WARNING:** To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions on page 10.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend to appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Do not cover or block any openings on the appliance.
15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
17. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Use only thermometers that are specifically designed for use in microwave ovens.
19. When cleaning surfaces or door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.
21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### HOUSEHOLD USE ONLY

## SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

### Electrical Requirements

#### WIRING AND GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be plugged into at least a 15 AMP 120 VOLT 60 Hz GROUNDED OUTLET. This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a 3 wire cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

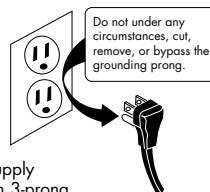


WARNING

**WARNING!** Improper use of grounded wire can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug.

**WARNING** Avoid fire hazard or electric shock. Do not use an extension cord or an adapter plug. Do not remove any prong from the power cord.

Grounding type wall receptacle



Power supply cord with 3-prong grounding plug



WARNING

#### THE POWER CORD

1. **A short power-supply cord is provided with this unit to reduce the risks associated with a longer cord; for example, tripping or entanglement.**
2. **Avoid the use of an extension cord because it may overheat and cause a risk of fire. If it is necessary to use an extension cord, care must be exercised and these guide lines should be followed:**
  - a. **The marked electrical voltage rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical voltage rating of the appliance.**
  - b. **Use only 3-wire extension cords with a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.**
  - c. **Longer cords should be arranged so that they do not drape over countertops or tabletops where they can be a hazard, or where they can be pulled on by children intentionally.**

#### ATTEMPTING ANY MAINTENANCE OR CLEANING:

To minimize the possibility of electric shock, unplug this appliance from the power supply or disconnect at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker before attempting any maintenance or cleaning.

## UTENSILS

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

### Recommended

- Microwave browning dish – Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap – Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins – Use for short-term heating and covering. They absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.
- Glass and glass-ceramic bowls and dishes – Use for heating or cooking.
- Paper plates and cups – Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.
- Wax paper – Use as a cover to prevent spattering.
- Thermometers – Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

### Limited Use

- Aluminum foil – Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- Ceramic, porcelain, and stoneware – Use these if they are labeled “Microwave Safe.” If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
- Plastic – Use only if labeled “Microwave Safe.” Other plastics can melt.
- Straw, wicker, and wood – Use only for short-term heating, such as warming dinner rolls for a few seconds; baskets and bowls may be flammable.



### Not Recommended

- Glass jars and bottles – Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.
- Paper bags – These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups – These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- Plastic storage and food containers – Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- Metal utensils – These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

**Note** Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds.

A dish that becomes very hot should not be used.



## COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

### **Stirring**

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

### **Arrangement**

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

### **Shielding**

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

### **Turning**

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

### **Standing**

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

### **Adding moisture**

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

## SETTING UP YOUR OVEN

### Parts and Accessories

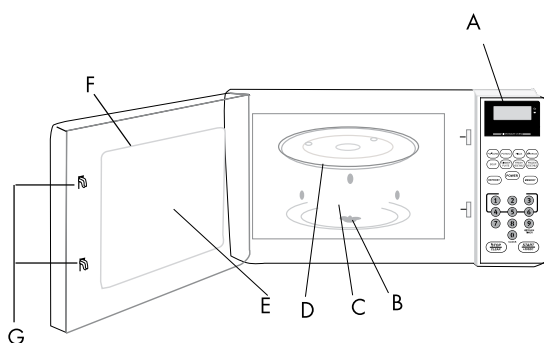
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray ..... 1

Turntable ring assembly ..... 1

- A. Control panel
- B. Turntable shaft
- C. Turntable ring assembly
- D. Glass tray
- E. Observation window
- F. Door assembly
- G. Safety interlock system



### Turntable Installation

- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.



**Note** Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage, such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

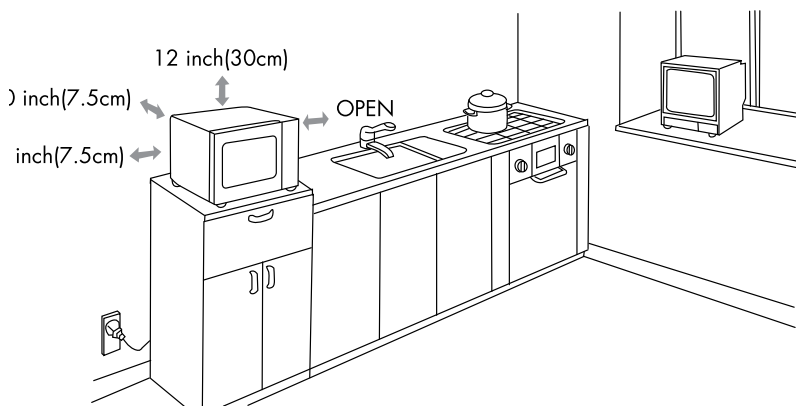
**Cabinet:** Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

## COUNTERTOP INSTALLATION

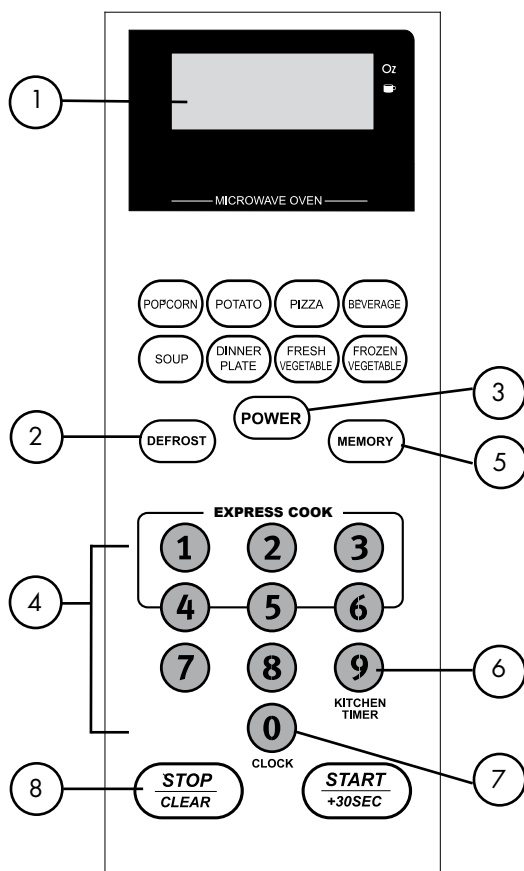
### Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.
  - (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
  - (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
  - (3) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
  - (4) Place the oven as far away from radios/TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio/TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

**⚠ WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.



## CONTROL PANEL



### 1. DISPLAY

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

### 2. DEFROST BY WEIGHT OR TIME

Programmed defrosting based on the weight or time of the foods to be defrosted

### 3. POWER

Use to set power level. To check power level during time cooking, touch POWER pad.

### 4. NUMBER PADS (0-9)

Touch to set times or weights

### 5. MEMORY

Saves cooking procedure for next use.

### 6. TIMER

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

### 7. CLOCK

Use to set the time of day or recall the time of day.

### 8. START/CLEAR

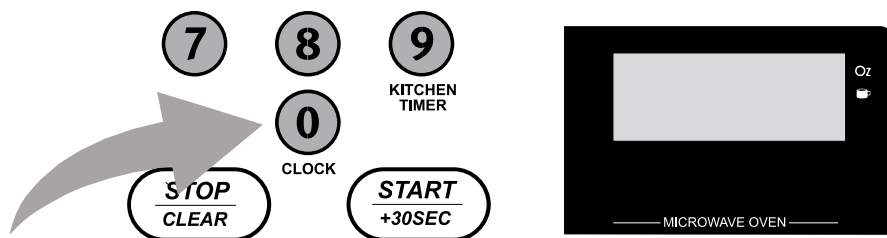
Clear all previous settings selected before starting to cook. During cooking: press once to stop oven, twice to stop and clear all entities.

## OPERATION INSTRUCTIONS

### SIGNALS DURING OVEN SETTINGS

ONE SIGNAL: Oven accepts the entry.

TWO SIGNALS: Oven does not accept the entry, check and try again.



When the microwave oven is plugged into an outlet, the oven will display "0:00."

- (1) Press **"0/CLOCK"** and the LED will display 00:00. The hour number will blink.
- (2) Press the number keys to enter the correct time. Time input should be 1:00-12:59. For example, if the time is 10:12, press "1,0,1,2."
- (3) Press **"START/+30SEC."** to confirm the time and finish setting the clock. The time will be on the display.

- Note**
- (1) If time input is beyond 1:00-12:59, the setting is invalid. You cannot confirm and finish setting by pressing **"START/+30SEC.."**
  - (2) If you want to reset the clock, repeat steps 1 through 3. If you don't press **"START/+30SEC."** after setting, the previously set time will be display after one minute.

## 2. KITCHEN TIMER

- (1) Press **"9/KITCHEN TIMER."** The LED will display 00:00. The first "0" will flash, and ":" and the other "0" will be lit.
- (2) Press the number keys to enter the correct time. (The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.)
- (3) Press **"START/+30SEC."** to confirm setting.
- (4) When the set time is reached, the buzzer will ring 5 times and the oven will return to the resting state. If the clock is set (12-hour system), the LED will display the current time.

## 3. MICROWAVE COOK

Ten power levels are available.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Display	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

- (1) Press **"POWER"** repeatedly to choose the microwave power you need. "PL10", "PL9", "PL8"...."PL1" will be displayed in order.

- (2) Press the number keys to input the cooking time. The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (3) Press "**START/+30SEC.**" to start cooking. The remained cooking time will be displayed.

**Note** In the process of cooking, if the "**STOP/CLEAR**" button is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting automatically.

**Example:** To cook food with 50% microwave power for 15 minutes:

- (1) Press "**POWER**" six times until "PL5" displays.
- (2) Input the cooking time. Press "1, 5, 0, 0" to set the time.
- (3) Press "**START/+30SEC.**" to start cooking.

## 4. FAST STARTING

- (1) In the waiting state, automatic cooking at the 100% power level can be started easily. Select a cooking time from 1 to 6 minutes by pressing the number pad 1 to 6. Press "**START/+30SEC.**" to increase the cooking time. The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (2) In the waiting state, instant cooking at 100% power level with 30 seconds' cooking time can be started by pressing "**START/+30SEC.**" Each time you press that button, it will increase the cooking time by 30 seconds. The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

**Note** Each time you press "**START/+30SEC.**", the cooking time increases by 30 seconds for microwave and Auto menu cooking. However, this operation will not work with the "Weight Defrost" operation.

## 5. DEFROSTING BY WEIGHT FUNCTION

- (1) Press "**DEFROST**" once to choose the defrost by weight function. "dEF1" is displayed.
- (2) Press the number pad to input weight to be defrosted. Weight range can be between 4 and 100oz.
- (3) If the weight input is not between 4 and 100oz, the input will be invalid. The microwave will not work until valid numbers are input.
- (4) Press "**START/+30SEC.**" to start defrosting. The remained cooking time will be displayed.

## 6. TIME DEFROST FUNCTION

- (1) Press "**DEFROST**" twice to choose the defrost by time function. The screen will display "dEF2."
- (2) Press the number pad to input defrosting time. The allowable time range is 00:01~99:99.

**Note** (a) If the time input is not within 00:01 and 99:99, no "beep" will be sound and the microwave will not work until valid numbers are input.

(b) The default microwave power is power level 3. This cannot be changed.

- (3) Press "**START/+30SEC.**" to start defrosting. The remaining cooking time will be displayed.

## QUICK COOK SETTINGS

The QUICK COOK settings allow you to cook or reheat food automatically without entering a power level or time

### 7. POPCORN

- Press "**POPCORN**" repeatedly until the number you want appear in the display. "1.75", "3.0" and "3.5" will be displayed in order.  
For example, if you press "**POPCORN**" once, "1.75" displays.
- Press "**START/+30 SEC.**" to begin cooking popcorn. The remaining time will count down.
- When cooking is finished, the buzzer will sound five times. The unit will then return to waiting state. "0:00" will display. If the clock has been set, the current time will be displayed.

Times (Press "Popcorn")	Weight (Oz)	Display
One	1.75	1.75
Two	3.0	3.0
Three	3.5	3.5

### 8. POTATO

- Press "**POTATO**" repeatedly until the number you want appears in the display, "1", "2" or "3" will be displayed in order.  
"1" setting: 1 potato (approximately 3.0oz)  
"2" setting: 2 potatoes (approximately 6.0oz)  
"3" setting: 3 potatoes (approximately 9.0oz)  
For example, press "**POTATO**" once: "1" displays.
- Press "**START/+30 SEC.**" to begin cooking. The remaining time will count down.
- When cooking is finished, the buzzer will sound five times. The unit will then return to waiting state.

Times (Press "Potato")	Weight	Display
One	1set	1
Two	2sets	2
Three	3sets	3

## 9. PIZZA

- Press "**PIZZA**" repeatedly until the number you want appears in the display. "1", "2" or "3" will be displayed.  
For example, press "**PIZZA**" twice. "2" appears in the LED.
- Press "**START/+30 SEC.**" to begin cooking. The remaining time will count down.
- When cooking is finished, the buzzer will sound five times. The unit will then turn to the waiting state.

Times( Press "Pizza")	Weight	Display
One	1 (about 3.0 oz)	1
Two	2 (about 6.0 oz)	2
Three	3 (about 9.0 oz)	3

## 10. BEVERAGE

- Press "**BEVERAGE**" repeatedly until the number you want appears in the display. "1", "2", and "3" will be displayed in order. You can reheat 1 to 3 cups of beverage each time (approximate 250 ML).  
For example, press "**BEVERAGE**" twice. "2" appears in the display.
- Press "**START/+30 SEC.**" to cook.
- The buzzer will sound five times when cooking is finished. Then the unit will return to the waiting state.

Times( Press "BEVERAGE")	Weight	Display
One	1 mug	1
Two	2 mugs	2
Three	3 mugs	3

## 11. SOUP

- Press "**SOUP**" repeatedly until the number you want appears in the display. "4.0", "8.0", "12.0", "16.0" will be displayed in order. For example, press "**SOUP**" twice. "8.0" appears in the display.
- Press "**START/+30 SEC.**" to cook.
- The buzzer will sound five times when cooking is finished. Then the unit will return to the waiting state.

Times( Press "SOUP ")	Weight	Display
One	4.0 oz	4.0
Two	8.0 oz	8.0
Three	12.0 oz	12.0
Four	16.0 oz	16.0



## 12. DINNER PLATE

- Press "**DINNER PLATE**" repeatedly until the number you want appears in the display. "9.0", "12.0" and "18.0" will be displayed.  
For example, press "**DINNER PLATE**" twice. "12.0" appears in the display.
- Press "**START/+30 SEC.**" to cook. The remaining time will begin counting down.
- The buzzer will sound five times when cooking is finished. The unit will then return to the waiting state.

Times (Press "DINNER PLATE")	Weight	Display
One	9.0 oz	9.0
Two	12.0 oz	12.0
Three	18.0 oz	18.0

## 13. FRESH VEGETABLE

- Press "**FRESH VEGETABLE**" repeatedly until the number you want appears in the display. "4.0", "8.0" and "16.0" will be displayed in order.  
For example, press "**FRESH VEGETABLE**" twice. "8.0" appears in the display.
- Press "**START/+30 SEC.**" to begin cooking. The remaining time will begin to count down.
- The buzzer will sound five times when cooking is finished.

Times (Press "FRESH VEGETABLE")	Weight	Display
One	4.0 oz	4.0
Two	8.0 oz	8.0
Three	16.0 oz	16.0

## 14. FROZEN VEGETABLE

- Press "**FROZEN VEGETABLE**" repeatedly until the number you want appears in the display. "4.0", "8.0" and "16.0" will be displayed in order.  
For example, press "**FROZEN VEGETABLE**" twice. "8.0" appears in the display.
- Press "**START/+30 SEC.**" to begin cooking. The remaining time will begin to count down.
- The buzzer will sound five times when cooking is finished.

Times (Press "FROZEN VEGETABLE")	Weight	Display
One	4.0 oz	4.0
Two	8.0 oz	8.0
Three	16.0 oz	16.0

## 15. MEMORY FUNCTION

- (1) Press "**MEMORY**" to use the memory function. The LED will display 1,2,3.
- (2) If the memorized procedure has been set, press "**START/ +30 SEC.**" to use it. If not, continue to set the procedure. Only one or two stages can be set.
- (3) After finishing the setting, press "**MEMORY**" to save the procedure and return to the waiting state. If you press "**START/ +30 SEC.**", it will save the operation and then begin operating the setting.

**Note** Auto menu cooking cannot be set as memory procedure.

**Example:** To set the following procedure as "Memory 2," if you want to cook the food with 80% microwave power for 3 minutes and 20 seconds, follow these steps:

- 1) In the waiting state, press "**MEMORY**" twice, until the screen displays "2".
- 2) Press "**POWER**" three times until "PL8" displays.
- 3) Press number keys "3, 2, 0" in order to input the cooking time.
- 4) Press "**MEMORY**" to save the setting. The buzzer sounds once, then returns to the waiting state. If you press "**START/+30SEC.**" after the above step, the procedure will be saved as the memory 2 and operated.
- 5) As long as the electricity is not cut off, the procedure will be saved all the time. If electricity is interrupted, the procedure needs to be reset.
- 6) If you want to run the saved procedure, in the waiting state, press "**MEMORY**" twice. The screen displays "2". Then press "**START/+30SEC.**" to run.

## 16. MULTI-STAGE COOKING

This microwave oven can be set with 2 stages cooking at most. If one stage is defrost by weight, it will be placed as the first stage automatically. Only one of the 2 stages can be defrost.

**Example:** To defrost 20oz of beef first, and then cook with 80% microwave power for 7 minutes:

- 1) Press "**DEFROST**" once to choose defrost by weight function. "dEF1" displays.
- 2) Press "2, 0" in sequence to set the weight.
- 3) Press "**POWER**" three times to set 80% microwave power.
- 4) Press "7, 0, 0" in sequence to set the cooking time.
- 5) Press "**START/ +30 SEC.**" to start cooking.

When the defrost procedure is finished, the buzzer will sound once, and the second stage will begin.

- Note**
- (1) The auto menu can't be set as one of the 2 stages.
  - (2) Defrost by time can be set as the one of stages.

## 17. INQUIRY FUNCTION

- (1) In the cooking state, press "**0/CLOCK**". The LED will display the clock for three seconds if the clock has been set.
- (2) In the cooking state, press "**POWER**" to display microwave power level. After three seconds, the oven will return to the previous state. In the multi-stage state, this Inquiry way can be done in the same way as above.

## 18. COOKING END REMINDING FUNCTION

When the cooking is over, the buzzer will sound 5 beeps to alert user that the cooking is finished.

## 19. OTHER SPECIFICATIONS

- (1) In the standby state, if the clock has been set, the screen displays current time. The ":" will flash; otherwise, when the clock is not set, it shows "0:00".
- (2) In setting the function state, the LED displays the related setting.
- (3) In the working or pause state, the LED displays remaining cooking time.
- (4) During operation, if cooking is paused or the door is opened, "**START/+30SEC.**" must be pressed to continue cooking.

## 20. LOCK FUNCTION FOR CHILDREN

The safety lock prevents unsupervised operation by children.

**To set lock:** In the waiting state, press "**STOP/CLEAR**" for 3 seconds. There will be a long "beep" denoting that the children-lock is now on. The LED will display "**[ - - ]**".

**Turning off Child Lock:** In the locked state, press "**STOP/CLEAR**" for 3 seconds. There will be a long "beep" denoting that lock is turned off.

## CLEANING AND CARE

1. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
2. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
6. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions, and this is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

## TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact Haier customer service center or the nearest authorized service center.

<b>TROUBLE</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE REMEDY</b>
Oven will not start	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>b. Door is open.</li> <li>c. Wrong operation is set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Plug into the outlet.</li> <li>b. Close the door and try again.</li> <li>c. Check instructions.</li> </ul>
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. The oven is operated when empty.</li> <li>c. Spilled food remains in the cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Do not operate with oven empty.</li> <li>c. Clean cavity with wet towel.</li> </ul>
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>d. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Use correct cooking time, power level.</li> <li>d. Turn or stir food.</li> </ul>
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time and power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. Oven ventilation ports are restricted.</li> <li>d. Cooking time, power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>d. Use correct cooking time and power level.</li> </ul>
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>c. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Use correct cooking time and power level.</li> <li>c. Turn or stir food.</li> </ul>

## LIMITED WARRANTY

What is covered and for how long?

This warranty covers all defects in workmanship or materials for a period of:

**12 months for labor**

**12 months for parts  
(Functional Parts Only)**

**10 years Magnetron Tube for Microwave  
(part only)**

The warranty commences on the date of item purchase. Customer shall provide Haier with proof of the date of purchase and the original receipt along with; brand, model and serial number for verification prior to any warranty service being provided.

Carry-In Service is available for selected products at the discretion of Haier America.

**EXCEPTIONS:** Commercial or Rental Use warranty

90 days for labor 90 days for parts

No other warranty applies.

### What is covered.

1. The mechanical and electrical parts of the appliance which serve the functional purpose of this appliance are covered for a period of 12 months or as stated above. This includes all parts except finish, trim and glass.
2. The limited warranty does not cover any credit or refund for any loss or injury caused by the product or defects to the product including but not limited to incidental or consequential damages.
3. If the magnetron tube fails (for Microwave) due to poor workmanship or material, the part will be replaced.

### What will be done?

1. Any mechanical or electrical part that proves to be defective in normal usage during the specified warranty period will be repaired or replaced at Haier's discretion.

ALL WARRANTY SERVICE MUST BE PROVIDED BY ONLY OUR FACTORY SERVICE CENTERS, OR BY AN AUTHORIZED HAIER CUSTOMER TECHNICIAN.

If it is determined that repair is not appropriate or replacement parts are unavailable for repair, Haier will exchange the product with a refurbished or new product the same or similar to the original at its discretion.

2. There will be no charge to the purchaser for functional replacement parts and labor on any covered items during the initial 12-month period or as stated above.
3. THIS WARRANTY COVERS APPLIANCES WITHIN THE CONTINENTAL UNITED STATES, PUERTO RICO AND CANADA. IT DOES NOT COVER THE FOLLOWING:

Damages from improper installation. Damages incurred during shipping. Defects other than manufacturing. Damage from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance or incorrect current or voltage or acts of God. Damage from other than household use. Damage from service by other than an authorized dealer or service center. Decorative trims, glass or replaceable light bulbs. Transportation and shipping costs. Labor (after the initial 12 months). Credit or Refund for products over 30 days past date of purchase. Food loss for food spoiled as a direct result of mechanical failure of the product or of any delay in providing service, repair, replacement. This limited warranty doesn't apply to refurbished product or unit purchased as/like new or second-hand. THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies. This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Haier America,  
New York, NY 10018

To have your product serviced, please contact Haier America Customer Service Hotline 24 hours a day, 7 days a week. In the U.S.A., call 1-877-337-3639.

## DÉBALLAGE DE VOTRE MICRO-ONDES



1. Retirez tous les matériaux d'emballage dont la mousse et les adhésifs à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Vérifiez et retirez tous les restes d'emballage, adhésif ou documentation avant de mettre en marche votre appareil Haier.

# DANGER

**Risque de suffocation et de confinement des enfants.**  
**Avant de jeter vos vieux appareils électroménagers,**  
**retirez la porte pour que les enfants ne puissent pas**  
**grimper à l'intérieur facilement.**

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

### À conserver pour pouvoir obtenir les services de garantie

Merci d'avoir choisi ce produit Haier. Ce guide facile à utiliser vous permettra d'utiliser votre appareil au maximum de ses capacités.

N'oubliez pas de noter le modèle et le numéro de série. Ils sont au dos de votre appareil.

Agrafez votre reçu à votre mode d'emploi.

**Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.**

Merci d'effectuer l'enregistrement en ligne : [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier)

\_\_\_\_\_

Numéro du modèle

\_\_\_\_\_

Numéro de série du micro-ondes

\_\_\_\_\_

Date d'achat



# AVERTISSEMENT

S'il vous plaît lire ce manuel soigneusement avant utilisation. Maintenez-le pour votre future référence.

## **ADVERTISSEMENT**

### **PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'EVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**

- (a) N'utilisez pas ce four lorsque la porte est ouverte. Le faire fonctionner avec la porte ouverte pourrait provoquer une exposition excessive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas trifouiller ou jouer avec les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de résidus s'accumuler et obstruer les orifices de sécurité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme bien et qu'il n'y ait pas de problème avec :
  1. la porte (cabossée)
  2. les charnières de porte et joints d'étanchéité (cassés ou lâches)
  3. les joints de porte et orifices de sécurité
- (d) Le four doit être réglé ou réparé uniquement par un technicien qualifié.

### Addendum

- Si cet appareil n'est pas maintenu propre, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

### Avant d'appeler pour maintenance

Si le four ne fonctionne pas :

- a) Assurez-vous que le four est correctement branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise murale, attendez 10 secondes et réinsérez la fiche dans la prise murale.
- b) Vérifiez si un fusible a disjoncté ou s'il y a un problème avec le disjoncteur principal. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise murale avec un autre appareil.
- c) Assurez-vous que le tableau de commande est correctement programmé et la minuterie réglée.
- d) Assurez-vous que la porte est correctement fermée, engageant le système de sécurité de la porte. Sinon, l'énergie micro-ondes ne circulera pas dans le four.

SI AUCUNE DES OPTIONS CI-DESSUS NE RECTIFIE LA SITUATION,  
CONTACTEZ ALORS UN TECHNICIEN AGRÉÉ. N'ESSEYEZ PAS D'AJUSTER OU  
DE RÉPARER LE MICRO-ONDES VOUS-MÊME.





## TABLE DES MATIÈRES DU MICRO-ONDES

	PAGE
<b>PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE .....</b>	<b>23</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>24</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....</b>	<b>25</b>
<b>INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE .....</b>	<b>27</b>
<b>GUIDE D'USTENSILES .....</b>	<b>28</b>
<b>TECHNIQUES DES CUISSON.....</b>	<b>29</b>
<b>INSTALLATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>30</b>
<b>INSTALLATION COMPTOIR .....</b>	<b>31</b>
<b>TABLEAU DE COMMANDE .....</b>	<b>32</b>
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....</b>	<b>33</b>
<b>RÉGLAGES CUISSON RAPIDE.....</b>	<b>35</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>40</b>
<b>PROBLÈMES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>41</b>
<b>GARANTIE.....</b>	<b>42</b>

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle:	MWM0701TW
Tension:	120V ~ 60Hz
Puissance Fournie:	1050W
Micro-ondes Puissance:	700W
Capacité de Four:	0.7 pieds cubes
Diamètre De Plateau Tourne-disques:	ø9.6 pouces
Dimensionne Externe (WxDxH):	17 x 13.2 x 10.2 inches
Poids Net:	22 livres
Advertisement:	Manipulant la corde sur cette micro-onde, ou des cordes s'est associé aux accessoires vendus avec ce produit, vous exposera au fil. Le fil est une substance connue de l'état de la Californie pour causer des défauts de cancer et de naissance ou tout autre mal reproducteur. Mains de lavage après manipulation.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques certaines précautions d'utilisation doivent être respectées, dont les suivantes :

**AVERTISSEMENT** : Afin de réduire tout risque d'incendie, décharge électrique, blessure ou exposition excessive à une énergie micro-ondes :



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez attentivement la section : « PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'EVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE. » page 23.
3. Ce four doit être mis à la terre. Ne le reliez qu'à une prise électrique correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » page 27.
4. N'installez et ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies page 31.
5. Certains produits comme les oeufs durs et les conteneurs scellés (par exemple les bocaux en verre fermes) peuvent exploser et ne devraient donc pas être réchauffés dans ce four.
6. N'utilisez ce four que comme indiqué et décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
7. Comme avec la plupart des appareils électroménagers, ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé par des enfants.
8. Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne surcuisez pas les aliments. Restez près du four si du papier, plastique ou autre matériel combustible est placé dans le four pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou plastique ou autres matériaux combustibles avant de les placer dans le four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment maintenez la porte fermée, éteignez et débranchez le four ou coupez le courant au disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité du four à des fins d'entreposage. N'entreposez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture à l'intérieur du four.
9. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent bouillir et déborder sans que cela soit visible. Lorsque le récipient est sorti du four il se peut qu'il n'y ait ni bulles ni bouillonnement visible. CELA PEUT ENTRAÎNER DES DÉBORDEMENTS DE BOISSON TRÈS CHAUDE VOIRE BOUILLANTE LORSQUE L'ON INSERE UNE CUILLERE OU AUTRE USTENSILE A L'INTERIEUR DU RECIPIENT.

10. Ne faites pas frire d'aliments dans le four à micro-ondes. Il est difficile de contrôler la graisse qui peut causer un risque d'incendie.
11. Percez les aliments à peau épaisse comme les pommes de terre, les courges, les pommes et les châtaignes avant cuisson.
12. Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant de servir afin d'éviter les brûlures.
13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds à cause du transfert de chaleur provenant de la nourriture chauffée. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser des gants de cuisine.
14. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les orifices du four.
15. N'utilisez pas et n'entreposez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans tout autre lieu similaire.
16. N'utilisez pas ce four si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
17. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre à travers la table ou le plan de travail.
18. Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.
19. Lorsque vous nettoyez les surfaces de contact avec la porte utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non-abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux.
20. Assurez-vous que le plateau en verre et l'anneau de guidage sont bien en place lorsque vous utilisez le four.
21. Cet appareil ne doit être réparé que par un électricien qualifié. Contactez le centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT:

## Installations Électriques Prérequis

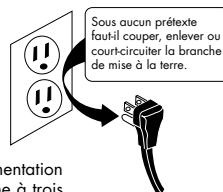
### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ET DE FILAGE

Cet appareil doit être relié à au moins 15 AMP 120 VOLTS 60Hz ET MIS À LA TERRE. Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre prévient les chocs électriques en permettant au courant électrique de s'échapper. Cet appareil est muni d'un câble à trois fils, dont un pour la mise à la terre, et d'un branchement mis à la terre. La fiche doit être branché à une prise électrique bien installée et mise à la terre.

**AVERTISSEMENT!** Une mauvaise utilisation du fil de mise à la terre peut engendrer des risques de chocs électriques. Consultez un électricien ou un réparateur si les instructions ne sont pas bien comprises ou si vous avez un doute à savoir si l'appareil est bien mis à la terre. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité en modifiant la fiche.

**AVERTISSEMENT** Évitez les incendies et les chocs électriques. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur de fiche. N'enlevez aucune des branches de la fiche.

Prise de courant avec mise à la terre



Fil d'alimentation avec fiche à trois branches.



AVERTISSEMENT:



AVERTISSEMENT:

### BRANCHES DE LA FICHE

1. Cet appareil est muni d'un fil d'alimentation court pour prévenir les risques associés aux fils plus longs.
2. Évitez l'usage d'une rallonge puisqu'elle pourrait surchauffer et déclencher un incendie. Si une rallonge est nécessaire, il est important de bien suivre ces précautions :
  - a. Le voltage électrique indiqué sur la rallonge doit être égale ou supérieure au voltage électrique de l'appareil.
  - b. Utiliser seulement une rallonge à 3 fils avec une fiche à 3 branches et une prise pouvant recevoir la fiche à 3 branches de l'appareil.
  - c. Les rallonges plus longues devraient être disposés de façon à ne pas tomber sur les comptoirs ou la table où ils peuvent constituer un danger, ou être à la portée des enfants.

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour prévenir les chocs électriques, débranchez l'appareil de sa prise de courant ou déconnectez sur le panneau électrique en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur avant de tenter tout entretien ou nettoyage.

## USTENSILES

Cette section liste les ustensiles qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes, ceux qui ont une utilisation limitée pour une courte période et ceux qui ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes.

### Recommandé

- Plat à brunir micro-ondes – Utiliser pour brunir l'extérieur des petits aliments comme les steaks, les côtes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à brunir.
- Emballage plastique adaptés à la cuisson au micro-ondes – Utiliser pour retenir la vapeur. Faites une petite ouverture pour laisser la vapeur s'échapper et évitez de le placer directement sur la nourriture.
- Serviettes en papier – Utiliser pour un réchauffement de courte durée et pour couvrir. Elles absorbent l'excès d'humidité et empêchent les éclaboussures. N'utilisez pas des serviettes en papier recyclé qui peuvent contenir du métal et pourraient s'enflammer.
- Plats et bols en verre – Utiliser pour chauffer et cuisiner.
- Papier paraffiné – Utilisez pour couvrir la nourriture et éviter les éclaboussures.
- Thermomètres – Utiliser uniquement ceux portant une étiquette indiquant qu'ils sont adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Vérifiez la nourriture. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur la nourriture de micro-ondes une fois que la nourriture a été retirée du micro-ondes.

### Utilisation limitée

- Papier aluminium – Utilisez de fins morceaux pour éviter la surcuisson des parties exposées.
- Céramique, porcelaine et poterie – Uniquement ceux adaptés à la cuisson au micro-ondes. S'ils ne portent pas la mention, testez-les au micro-ondes.
- Plastique – Uniquement s'ils portent le label « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Les autres plastiques peuvent fondre.
- Pailles, osier et bois – Uniquement pour des temps de cuisson courts, comme pour réchauffer quelque chose pour quelques secondes. Les paniers et bols peuvent s'enflammer.

### Non recommandés

- Bocaux et bouteilles en verre – Le verre habituel est trop fin pour être utilisé au micro-ondes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent être dangereux et causer des dommages et des blessures.
- Sacs en papier – Ils peuvent causer un risque d'incendie sauf les sacs à popcorn qui sont conçus pour une utilisation au micro-ondes.
- Assiettes, barquettes et gobelets en polystyrène – Ceux-ci peuvent fondre et laisser un résidu malsain sur la nourriture.
- Récipients en plastique – Des récipients tels que les barquettes de margarine peuvent fondre dans le micro-ondes.
- Ustensiles en métal – Ils peuvent endommager votre four. Retirez tout le métal avant la cuisson.

**Note** Si vous désirez savoir si est ustensile est adapté à l'utilisation au micro-ondes, placez le vide dans le micro-ondes et chauffez-le pendant 30 secondes A FORTE PUISSANCE. S'il devient très chaud il n'est pas adapté à la cuisson au micro-ondes.

## TECHNIQUES DE CUISSON

Votre micro-ondes rend la cuisson plus facile qu'avec un four traditionnel tant que vous n'oubliez pas ces considérations :

### Remuer

Remuez les aliments comme les ragoûts et les légumes pendant la cuisson pour distribuer la chaleur de façon homogène. Les aliments vers l'extérieur du plat absorbent plus d'énergie et chauffent plus rapidement alors remuer de l'extérieur vers le centre. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

### Arranger

Arrangez les aliments de forme inégale comme les morceaux de poulet et les côtes avec la partie la plus charnue vers l'extérieur du plateau tournant où ils reçoivent plus d'énergie micro-ondes. Pour empêcher la surcuisson, placez les parties délicates, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

### Protéger

Protégez les aliments avec de petits morceaux de papier aluminium pour empêcher la surcuisson. Les parties qui ont besoin d'être protégées sont les ailes de volaille, les cuisses et pieds de volaille et les côtés des plats carrés. Utilisez seulement des petits morceaux de papier aluminium. Une grande quantité de papier aluminium peut endommager votre four.

### Tourner

Tournez les aliments de l'autre côté durant la cuisson pour exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les morceaux larges comme les rôtis.

### Laisser reposer

Les aliments cuits dans le four à micro-ondes créent une chaleur interne et continuent de cuire pendant quelques minutes après l'arrêt de la chaleur. Laissez les aliments reposer pour finir la cuisson, particulièrement les aliments comme les gâteaux et les légumes. Les rôtis ont besoin de ce laps de temps pour que leur cuisson soit complète au centre sans que les parties extérieures de l'aliment soient trop cuites. Tous les liquides, comme les soupes ou le chocolat chaud doivent être remués et secoués quand la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer un moment avant de les servir. Quand vous chauffez de la nourriture pour bébé, remuez bien quand vous la retirez du four et testez la température avant de servir. .

### Ajouter de l'humidité

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules de l'eau. Les aliments qui ont un contenu d'humidité inégal doivent être couverts ou doivent être en position verticale pour que la chaleur puisse se disperser de façon homogène. Ajoutez un peu d'eau aux aliments secs pour aider leur cuisson.

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

### Pièces et accessoires

Sortez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.

Votre four est accompagné des accessoires suivants :

Plateau en verre..... 1

Anneau de guidage

du plateau tournant..... 1

### A. Tableau de commande

### B. Coupleur du plateau tournant

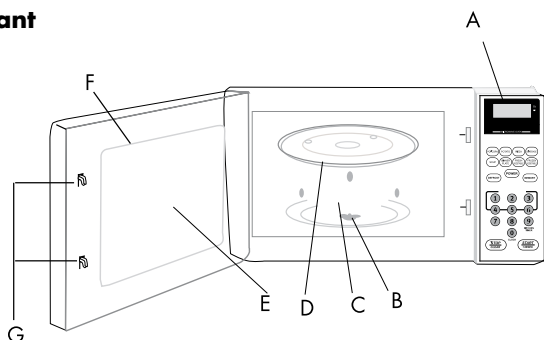
### C. Anneau de guidage du plateau tournant

### D. Plateau en verre

### E. Fenêtre d'observation

### F. Assemblage de la porte

### G. Système de sécurité



### Installation du plateau tournant

a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers.  
Le plateau en verre ne doit jamais être limité.

b. Le plateau en verre et l'anneau de guidage doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.

c. Placez toujours les aliments et récipients sur le plateau en verre.

d. Si le plateau en verre se brise ou si l'anneau de guidage se casse contactez le service après-vente le plus proche de chez vous.



**Note** Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte n'est pas cassée.

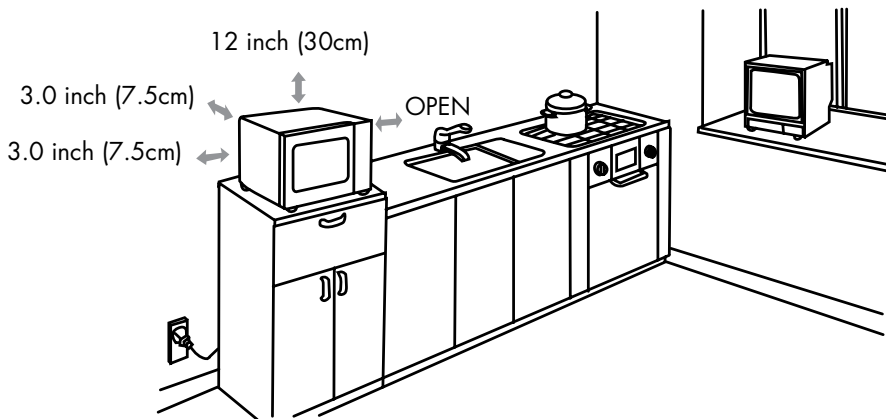
**Carrosserie :** Retirez tout film protecteur de la surface du four. Ne retirez pas le Mica marron clair attaché à la cavité du four pour protéger le magnétron.

## INSTALLATION DU FOUR SUR LE PLAN DE TRAVAIL

### Installation

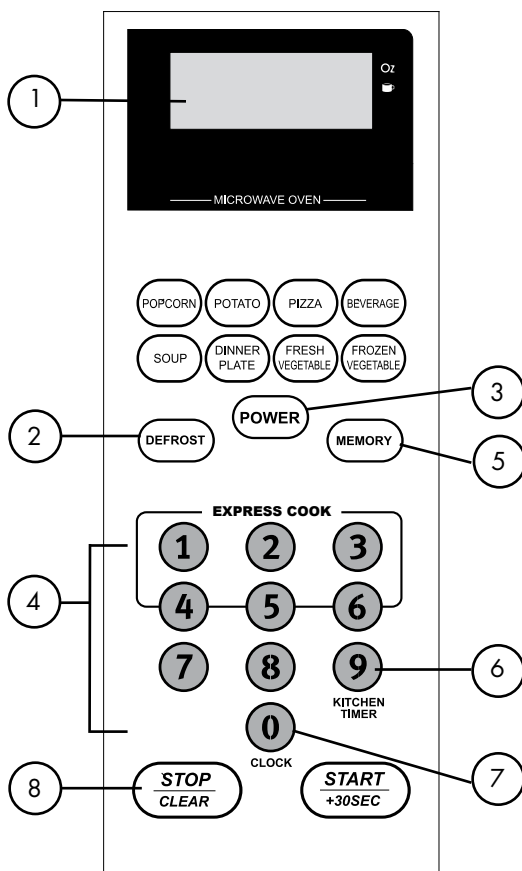
1. Choisissez une surface plane permettant un dégagement suffisant pour faciliter le branchement et la ventilation. Laissez un minimum de 7.5 cm (3.0 pouces) entre le four et les murs adjacents.
  - (1) Laissez un minimum de 30 cm (12 pouces) au-dessus du four.
  - (2) Ne retirez pas les pieds du four.
  - (3) Bloquer le branchement et la ventilation peut endommager le four.
  - (4) Placez le four le plus loin possible des radios et télévisions. L'utilisation du four à micro-ondes peut causer des interférences à la réception de la radio ou du téléviseur.
2. Branchez votre four dans une prise standard. Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** N'installez pas le four au-dessus d'un fourneau ou d'une source de chaleur. Le four pourrait être endommagé et la garantie nulle.





## TABLEAU DE COMMANDE



### 1. AFFICHAGE

La durée de cuisson, la puissance, les voyants lumineux et l'heure sont affichés.

### 2. DÉCONGÉLATION PAR POIDS OU DURÉE

Programme la décongélation en fonction du poids ou de la durée nécessaire pour décongeler l'aliment.

### 3. PUISSANCE

Pour régler le niveau de puissance. Pour vérifier le niveau de puissance durant la cuisson, appuyez sur la touche POWER.

### 4. TOUCHES DES NUMÉROS (0-9)

Pour régler les durées ou le poids.

### 5. MÉMOIRE

Enregistre une procédure de cuisson pour une utilisation ultérieure.

### 6. MINUTERIE

La minuterie fonctionne indépendamment, même quand un programme de cuisson est en cours.

### 7. HORLOGE

Pour régler l'heure ou voir l'heure qu'il est.

### 8. DÉBUT/ANNULATION

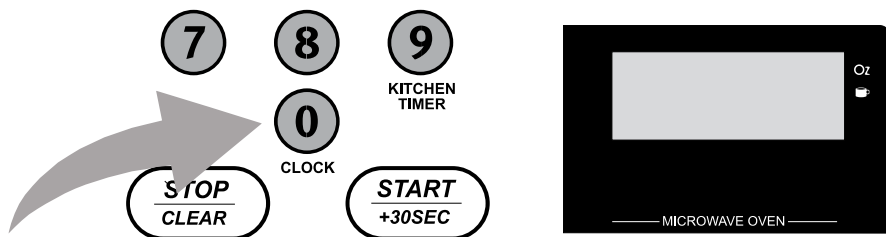
Annule tous les réglages appuyés avant le début de la cuisson. Pendant la cuisson appuyez une fois pour arrêter le four ; deux fois pour arrêter et annuler toutes les entrées.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

### SIGNAUX DURANT LES RÉGLAGES DU FOUR

UN SIGNAL : Le four accepte l'entrée.

DEUX SIGNAUX : Le four n'accepte pas l'entrée, vérifiez et recommencez.



Lorsque le four à micro-ondes est branché dans une prise murale, le four affichera « 0:00 ».

- (1) Appuyez sur « **0/CLOCK** » et le voyant lumineux affichera 00:00. Le chiffre des heures clignotera.
- (2) Appuyez sur « **START/30SEC** » pour entrer l'heure correcte. Les numéros entrés doivent être compris entre 1:00-12:59. Par exemple, s'il est 10:12, appuyez sur « 1, 0, 1, 2 ».
- (3) Appuyez sur « **START/30SEC** » pour confirmer l'heure et terminer le réglage de l'horloge. L'heure sera maintenant affichée.

- Note**
- (1) Si les numéros entrés ne sont pas compris entre 1:00-12:59, le réglage sera invalide. Vous ne pouvez pas confirmer et terminer le réglage de l'horloge en appuyant sur « **START/30SEC** ».
  - (2) Si vous voulez régler l'horloge de nouveau, répétez les étapes 1 jusqu'à 3. Si vous n'appuyez pas sur « **START/30SEC** » après le réglage, l'heure réglée précédemment sera affichée après une minute.

## 2. MINUTERIE

- (1) Appuyez sur « **9/MINUTERIE** », le voyant lumineux affichera 00:00. Le premier « 0 » clignotera, « . » et l'autre « 0 » s'allumeront.
- (2) Appuyez sur les numéros et entrez l'heure correcte. (Le temps de cuisson maximum est 99 minutes et 99 secondes.)
- (3) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour confirmer.
- (4) Quand le temps de la minuterie touche à sa fin, la sonnerie retentira 5 fois et le four retournera en état d'attente. Si l'horloge est réglée (système 12 heures) le voyant lumineux affichera l'heure actuelle.

## 3. CUISSON MICRO-ONDES

Il y a dix niveaux de puissance disponibles.

Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Affichage	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

- (1) Continuez à appuyer sur « **POWER** » pour choisir la puissance dont vous avez besoin. « PL10 », « PL9 », « PL8 »... « PL1 » s'afficheront dans cet ordre.

- (2) Appuyez sur les numéros pour entrer le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est 99 minutes et 99 secondes.
- (3) Appuyez sur « **START/+30 SEC** » pour commencer la cuisson et le temps de cuisson restant s'affichera.

**Note** Pendant la cuisson, si vous appuyez sur « **STOP/CLEAR** » ou s'il n'y a pas d'opération pendant 1 minute, le four retournera automatiquement au réglage précédent.

**Exemple:** Pour cuire de la nourriture à une puissance micro-ondes de 50% pendant 15 minutes :

- (1) Appuyez sur « **POWER** » six fois jusqu'à ce que « PL5 » s'affiche.
- (2) Entrez le temps de cuisson. Appuyez sur « 1, 5, 0, 0 » pour régler la durée.
- (3) Appuyez sur « **START/30SEC** » pour commencer la cuisson.

## 4. CUISSON RAPIDE

- (1) Commencez par sélectionner un temps de cuisson entre 1 et 6 minutes en appuyant sur les numéros pour la cuisson rapide à 100% de puissance. Appuyez sur « **START/+30 SEC** » pour augmenter le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est 99 minutes et 99 secondes.
- (2) En état d'attente, la cuisson instantanée à un niveau de puissance de 100% avec un temps de cuisson de 30 secondes peut être commencée en appuyant sur « **START/+30 SEC** ». À chaque fois que vous appuyez sur « **START/+30 SEC** » cela augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximum est de 99 minutes et 99 secondes.

**Note** : À chaque fois que vous appuyez sur « **START/+30 SEC** » cela augmente le temps de cuisson de 30 secondes pour le menu cuisson automatique et micro-ondes. Cependant, ce n'est pas le cas en mode « Décongélation poids ».

## 5. FONCTION DECONGELATION POIDS

- (1) Appuyez deux fois sur « **DÉCONGÉLATION** » pour choisir la fonction décongélation en fonction du poids. L'écran affichera « DEF1 ».
- (2) Appuyez sur les numéros pour régler le poids à décongeler. Il est compris entre 4 et 100 oz.
- (3) Si le poids n'est pas compris entre ces valeurs, l'entrée sera invalide. Aucun bip ne retentira et l'appareil ne se mettra pas en marche tant que des numéros valides ne sont pas entrés.
- (4) Appuyez sur « **START/+30 SEC** » pour commencer la décongélation. Le temps restant sera affiché.

## 6. DECONGELATION EN FONCTION DE LA DUREE

- (1) Appuyez deux fois sur « **DÉCONGÉLATION** » pour choisir la fonction décongélation en fonction de la durée. L'écran affichera « DEF2 ».
- (2) Appuyez sur les numéros pour régler le temps de décongélation. Il est compris entre 00:01 et 99:99.

**Note** Si le temps n'est pas compris entre ces valeurs : 00:01 et 99:99 aucun bip ne retentira et l'appareil ne se mettra pas en marche tant que des numéros valides ne sont pas entrés.

- (3) Appuyez sur « **START/+30 SEC** » pour commencer la décongélation. Le temps restant sera affiché.

## RÉGLAGES CUISSON RAPIDE

Les réglages CUISSON RAPIDE vous permettent de cuire ou réchauffer des aliments automatiquement sans avoir à entrer un niveau de puissance ou une durée.

### 7. POP-CORN

- a) Appuyez sur « **POP-CORN** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 1.75 », « 3.0 » et « 3.5 » s'afficheront dans cet ordre.  
Par exemple, appuyez sur « **POP-CORN** » une fois. « 1.75 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson. La minuterie commencera.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente. « 0:00 » s'affichera. Si l'horloge a été réglée, l'heure actuelle s'affichera.

Périodes (Appuyez sur « POP-CORN »)	Poids (once)	Affichage
Un	1.75	1.75
Deux	3.0	3.0
Trois	3.5	3.5

### 8. POMME DE TERRE

- a) Appuyez sur « **POMME DE TERRE** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 1 » et « 2 » et « 3 » s'afficheront dans cet ordre.  
« 1 » réglage : 1 pomme de terre (environ 3.0 oz)  
« 2 » réglage : 2 pommes de terre (environ 6.0 oz)  
« 3 » réglage : 3 pommes de terre (environ 9.0 oz)  
Par exemple, appuyez sur « **POMME DE TERRE** » une fois : « 1 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente.

Périodes (Appuyez sur « Pomme de Terre »)	Poids	Affichage
Un	1	1
Deux	2s	2
Trois	3	3

## 9. PIZZA

- a) Appuyez sur « **PIZZA** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 1 » et « 2 » et « 3 » s'afficheront dans cet ordre. Par exemple, appuyez sur « **PIZZA** » deux fois. « 2 » s'affichera dans le voyant lumineux.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente.

Périodes (Appuyez sur « Pizza »)	Poids	Affichage
Un	1 (au sujet du 3.0 once)	1
Deux	2 (au sujet du 6.0 once)	2
Trois	3 (au sujet du 9.0 once)	3

## 10. BOISSON

- a) Appuyez sur « **BOISSON** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 1 » et « 2 » et « 3 » s'afficheront dans cet ordre. Vous pouvez réchauffer de 1 à 3 tasses de boisson à chaque fois. (environ 250 ml) Par exemple, appuyez sur « **BOISSON** » deux fois. « 2 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente.

Périodes (Appuyez sur « Boisson »)	Poids	Affichage
Un	1 tasse	1
Deux	2 tasses	2
Trois	3 tasses	3

## 11. SOUPE

- a) Appuyez sur « **SOUPE** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 4.0 », « 8.0 » et « 16.0 » s'afficheront dans cet ordre. Par exemple, appuyez sur « **SOUPE** » deux fois, « 8.0 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente.

Périodes (Appuyez sur « Soupe »)	Poids	Affichage
Un	4.0 once	4.0
Deux	8.0 once	8.0
Trois	12.0 once	12.0
Quatre	16.0 once	16.0

## 12. PLATEAU REPAS

- a) Appuyez sur « **PLATEAU REPAS** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 9.0 », « 12.0 » et « 18.0 » s'afficheront dans cet ordre. Par exemple, appuyez sur « **PLATEAU REPAS** » deux fois, « 12.0 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson. La minuterie commencera.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée. L'appareil retournera ensuite en état d'attente.

Périodes (Appuyez sur « Plateau Repas »)	Poids	Affichage
Un	9.0 once	9.0
Deux	12.0 once	12.0
Three	18.0 once	18.0

## 13. LÉGUMES FRAIS

- a) Appuyez sur « **LÉGUMES FRAIS** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 4.0 », « 8.0 » et « 16.0 » s'afficheront dans cet ordre. Par exemple, appuyez sur « **LÉGUMES FRAIS** » deux fois, « 8.0 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson. La minuterie commencera.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée.

Périodes (Appuyez sur « Légumes Frais »)	Poids	Affichage
Un	4.0 once	4.0
Deux	8.0 once	8.0
Trois	16.0 once	16.0

## 14. LÉGUMES SURGELÉS

- a) Appuyez sur « **LÉGUMES SURGELÉS** » répétitivement jusqu'à ce que le numéro que vous désirez s'affiche. « 4.0 », « 8.0 » et « 16.0 » s'afficheront dans cet ordre. Par exemple, appuyez sur « **LÉGUMES SURGELÉS** » deux fois, « 8.0 » s'affichera.
- b) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson. La minuterie commencera.
- c) La sonnerie retentira cinq fois quand la cuisson est terminée.

Périodes (Appuyez sur « Légumes Surgelés »)	Poids	Affichage
Un	4.0 once	4.0
Deux	8.0 once	8.0
Trois	16.0 once	16.0

## 15. MEMOIRE

- (1) Appuyez sur « **MEMORY** » pour utiliser la fonction mémoire. Le voyant affichera 1,2,3.
- (2) Si la procédure mémorisée a été réglée, appuyez sur « **START/+30 SEC** » pour l'utiliser. Sinon, continuez de choisir la procédure voulue. Seules une ou deux étapes peuvent être réglées.
- (3) Après avoir terminé le réglage, appuyez sur « **MEMORY** » pour enregistrer la procédure et retourner en attente. Si vous appuyez sur « **START/+30 SEC** » cela enregistrera et mettra en marche la procédure choisie.

**Note** Menu automatique ne peut être enregistré en mémoire.

**Exemple :** Pour régler la procédure suivante comme « Mémoire 2 », si vous voulez cuisiner avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 3 minutes et 20 secondes, suivez les étapes suivantes :

- 1) En état d'attente, appuyez sur « **MEMORY** » deux fois, jusqu'à ce que l'écran affiche « 2 ».
- 2) Appuyez sur « **POWER** » trois fois jusqu'à ce que « PL8 » s'affiche.
- 3) Appuyez sur les numéros « 3, 2, 0 » dans cet ordre pour entrer le temps de cuisson.
- 4) Appuyez sur « **MEMORY** » pour enregistrer ce réglage. La sonnerie retentira une fois puis retournera en état d'attente. Si vous appuyez sur « **START/30SEC** » après l'étape ci-dessus, la procédure sera enregistrée comme mémoire 2 et utilisée.
- 5) Tant que le courant n'est pas coupé, la procédure sera enregistrée tout le temps. Si le courant est coupé, la procédure a besoin d'être réglée de nouveau.
- 6) Si vous voulez utiliser la procédure enregistrée, en état d'attente, appuyez sur « **MEMORY** » deux fois. L'écran affichera « 2 ». Appuyez ensuite sur « **START/30SEC** » pour la mettre en marche.

## 16. CUISSONS ENCHAINEES

Deux séquences de cuisson enchaînées peuvent être réglées pour ce four à micro-ondes. Si une étape de cuisson est la décongélation par poids, cela passera automatiquement en première étape. Une seule des deux étapes peut être décongélation.

**Exemple :** Pour d'abord décongeler un morceau de bœuf de 20 oz (1130 g) puis cuire pendant 7 minutes à une puissance de 80%.

- 1) Appuyez une fois sur « **DÉCONGÉLATION** » pour choisir de décongeler en fonction du poids. « dEfl » s'affichera.
- 2) Appuyez sur les numéros 2 puis 0 pour régler le poids.
- 3) Appuyez sur « **POWER** » trois fois pour choisir une puissance micro-ondes de 80%.
- 4) Appuyez sur les numéros « 7, 0, 0 » pour régler le temps de cuisson.
- 5) Appuyez sur « **START/+30SEC** » pour commencer la cuisson.

Lorsque la procédure de décongélation est terminée, la sonnerie retentira une fois et la seconde étape commencera.

**Note** (1) Le menu automatique ne peut pas être réglé comme une des 2 étapes de cuisson.

(2) Décongélation durée peut être sélectionnée comme une des étapes de cuisson.

## 17. VERIFICATION DE L'AVANCEMENT

- (1) Pendant la cuisson, appuyez sur « **O/CLOCK** », l'horloge s'affichera pendant trois si elle a été réglée.
- (2) En mode cuisson du micro-ondes, appuyez sur « **POWER** » pour connaître le niveau de puissance micro-ondes et il s'affichera. Après trois secondes le four retournera à son état initial. En cas de cuissons enchaînées, la vérification peut se faire de la même façon que ci-dessus.

## 18. SIGNAL DE FIN DE CUISSON

Lorsque le temps de cuisson est fini, vous entendrez 5 bips pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

## 19. AUTRES CARACTÉRISTIQUES

- (1) Si le voyant lumineux affiche l'heure actuelle, l'icône « : » clignotera, sinon il affichera « 0:00 ».
- (2) Lors du réglage d'une fonction, le voyant lumineux affichera la fonction correspondante.
- (3) Lorsque le four est en marche ou en pause, le voyant lumineux affiche le temps de cuisson restant.
- (4) Lorsqu'il est marche, s'il se met en pause ou la porte du four est ouverte « **START/+30SEC** » s'allumera, après que le four soit remis en marche il clignotera constamment.

## 20. VERROUILLAGE ENFANT

Le verrouillage enfant empêche une utilisation non supervisée du four par les enfants.

### Verrouillage :

Appuyez sur « **STOP/CLEAR** » pendant 3 secondes. Il y aura un long « bip » indiquant la mise en marche du verrouillage enfant. Pendant ce temps, le voyant affichera « [ - - ] » ou l'heure actuelle.

### Déverrouillage :

En mode verrouillage, appuyez sur « **STOP/CLEAR** » pendant 3 secondes. Il y aura un long « bip » indiquant que le four micro-ondes est déverrouillé.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Lorsque vous nettoyez les surfaces de contact avec la porte utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non-abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux.
2. Éteignez Le four et retirez la fiche de la prise murale avant de nettoyer.
3. Conservez l'intérieur du four propre. Lorsque de la nourriture ou des liquides éclaboussent et adhèrent aux parois du four, nettoyez-les avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyeurs trop forts car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
4. Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Afin d'empêcher les dommages sur les parties fonctionnelles internes du four, il ne faut pas laisser pénétrer de l'eau dans les ouvertures de ventilation.
5. Nettoyez la fenêtre sur les deux faces avec un chiffon humide pour retirer toutes les taches ou éclaboussures.
6. Ne laissez pas le tableau de commande recevoir de l'eau. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous nettoyez le tableau de commande, laissez la porte du four ouverte pour empêcher que le four ne se mette en marche accidentellement.
7. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez avec un chiffon doux. Cela peut arriver quand le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions de forte humidité. Cela est normal.
8. Occasionnellement, il est nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
9. La couronne de galets et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Nettoyez simplement le fond du four avec un détergent doux. La couronne de galets peut être lavée dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez la couronne de galets de la cavité pour la nettoyer, assurez-vous de la remettre en place correctement.
10. Pour retirer les odeurs du four, mélangez un verre d'eau avec du jus et du zeste de citron dans un bol et mettez-le au micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez en profondeur et séchez avec un chiffon doux.
11. Lorsqu'il faut remplacer la lumière du four, faites appel à votre revendeur pour la remplacer.

## MAINTENANCE

Reportez-vous au tableau suivant et essayez les solutions proposées ci-dessous. Si le four ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le service après-vente le plus proche.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le cordon d'alimentation n'est pas branché.</li> <li>b. La porte est ouverte.</li> <li>c. Vous avez sélectionné une mauvaise opération..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Branchez le cordon dans la prise électrique.</li> <li>b. Fermez la porte et essayez de nouveau.</li> <li>c. Vérifiez les instructions.</li> </ul>
Étincelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Le four fonctionne à vide.</li> <li>c. Des résidus de nourriture restent dans la cavité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez des matériaux adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Ne faites pas fonctionner le four à vide.</li> <li>c. Nettoyez la cavité avec un chiffon humide.</li> </ul>
Aliments cuits de façon irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.</li> <li>c. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> <li>d. Les aliments ne sont pas tournés ou remués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Décongelez complètement les aliments.</li> <li>c. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> <li>d. Tournez ou remuez les aliments.</li> </ul>
Aliments trop cuits	Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.	Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.
Aliments pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.</li> <li>c. Les orifices de ventilation sont bouchés.</li> <li>d. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Décongelez complètement les aliments.</li> <li>c. Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.</li> <li>d. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> </ul>
Mauvaise décongélation	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> <li>c. Les aliments ne sont pas tournés ou remués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> <li>c. Tournez ou remuez les aliments.</li> </ul>

## GARANTIE LIMITÉE

CETTE GARANTIE COUVRE TOUS DÉFAUTS DE PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE POUR UNE PÉRIODE DE :

**12 mois pour la main d'œuvre**

**12 mois pour les pièces (pièces fonctionnelles uniquement)**

**10 ans tube de magnétron (pièce uniquement)**

Cette garantie commence à la date d'achat du produit. Les clients doivent montrer leur preuve d'achat avec la date de l'achat et le reçu original avec la marque, le modèle et le numéro de série pour des raisons de vérification avant que tout service de garanti puisse être fourni.

Un service de réparation en magasin est disponible pour certains produits, à la discrétion d'Haier America.

**EXCEPTIONS:** la garantie de l'appareil pour usage commercial ou location de l'appareil est de 90 jours à compter de la date d'achat.

IL N'Y A PAS D'AUTRES GARANTIES.

### Ce qui est couvert :

1. Les pièces mécaniques et électriques qui servent au fonctionnement de cet appareil pour une période de 12 mois. Cela inclut toutes les pièces sauf le verre et les finitions.
2. La garantie limitée ne couvre pas les avoirs et remboursements pour perte ou blessure causée par le produit ou défauts du produit dont mais pas limitées aux dommages matériels, économiques et secondaires.
3. Si le tube du magnétron (pour micro-ondes) ne fonctionne pas du à un problème de main-d'œuvre ou à une défaillance du matériel, la pièce sera remplacée.

### Ce qui sera fait :

1. Haier réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avère défectueuse en utilisation normale durant la période de garantie spécifiée.

TOUT SERVICE DE GARANTIE SERA FOURNI UNIQUEMENT PAR NOS CENTRES DE SERVICE APRÈS-VENTE OU PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ HAIER.

S'il est déterminé que la réparation n'est pas appropriée ou que le remplacement des pièces n'est

pas possible, Haier échangera le produit avec un produit remis à neuf ou un produit neuf identique ou similaire à l'original, à sa discrétion.

2. L'acheteur n'aura rien à payer pour la main-d'œuvre sur toute pièce durant la période initiale de 12 mois et rien également pour les pièces sur toutes les pièces couvertes pendant la période initiale de 12 mois ou comme mentionné plus haut.
3. CETTE GARANTIE COUVRE LES APPAREILS EN AMERIQUE CONTINENTALE (DANS LES 48 ETATS DES ETATS-UNIS), A PORTO RICO ET AU CANADA. ELLE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

Les dommages dus à une mauvaise installation. Les dommages ayant eu lieu durant l'expédition du produit. Les défauts autres que ceux de fabrication. Les dommages dus à une mauvaise utilisation, un abus, un accident, une modification et un mauvais entretien de l'appareil. Les dommages dus aux catastrophes naturelles. Les dommages dus à une utilisation autre que celle spécifiée. Un produit pris en charge et réparé par quelqu'un d'autre ou ailleurs qu'au centre de réparation agréé. Les décorations, le verre et les ampoules remplaçables. Le transport et les frais d'expédition. La main-d'œuvre (après la période initiale de 12 mois). Les avoirs ou les remboursements pour des produits achetés il y a plus de 30 jours. La nourriture avariée comme conséquence directe d'un problème mécanique de l'appareil ou un retard dans le service, réparation ou remplacement de l'appareil.

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits remis à neuf ou aux produits achetés d'occasion ou presque neufs. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST DONNÉE À LA PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRIMÉE, OU IMPLICITE INCLUANT LES GARANTIES DE QUALITE MARCHANDE ET DE COMPATIBILITE À UNE FIN PARTICULIÈRE. Le recours offert dans cette garantie est exclusif et est accordé à la place de tout autre. Cette garantie ne couvre pas les dommages secondaires ou conséquents et donc les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer pas à vous. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie donc les limitations ci-dessus ne vous concernent peut-être pas. Cette garantie vous donne des droits légaux et il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Haier America,  
New York, NY 10018

Pour la maintenance de votre produit, contactez l'assistance téléphonique 24h/24 du service clients de Haier America. Aux États-Unis, veuillez appeler le 1-877-337-3639.

## DESEMBALAJE DE SU HORNO MICROONDAS



1. Revise y quite todos los materiales de embalaje. Esto incluye la espuma y la cinta adhesiva de dentro y fuera de la unidad.
2. Revise y quite los restos de embalaje, cinta o materiales impresos antes de enchufar su artefacto Haier.

# PELIGRO

**Riesgo de que los niños queden atrapados.**

**Antes de deshacerse de su artefacto viejo, saque la puerta para evitar que los niños puedan quedar atrapados fácilmente en el interior.**

## REGISTRO DEL PRODUCTO

**Conserve sus registros para obtener reparaciones con garantía.**

Gracias por usar nuestro producto Haier. Este manual fácil de usar le guiará para que logre el mejor uso de su producto.

Recuerde anotar los números de modelo y de serie. Se encuentran en una etiqueta en la parte posterior del artefacto.

Abroche su recibo al manual.

**Lo necesitará para obtener el servicio de garantía.**

Regístrese en línea en [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier)

\_\_\_\_\_

Número de modelo

\_\_\_\_\_

Número de serie del microondas

\_\_\_\_\_

Fecha de compra



# ADVERTENCIA

Lea por favor este manual cuidadosamente antes de usar.  
Consérvelo para su referencia futura.

# **ADVERTENCIA**

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**

- (a) No intente poner en funcionamiento el horno con la puerta abierta, ya que dicho funcionamiento puede ocasionar exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante que no se anulen ni se manipulen de manera indebida los cerrojos de seguridad.
- (b) No ubique objetos entre el frente del horno y la puerta ni permita que restos de suciedad o limpiador se acumulen sobre las superficies de sellado.
- (c) No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no estén dañados los siguientes elementos:
  1. Puerta (doblada)
  2. Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
  3. Sellado de las puertas y superficies de sellado
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona que no pertenezca al personal de reparaciones debidamente calificado.

### Apéndice

- Si el artefacto no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría verse dañada y afectar la vida útil del artefacto y llevar a una situación peligrosa.

### Antes de llamar para obtener servicios de reparación

Si el horno no funciona:

- a) Compruebe que el horno esté firmemente enchufado. Si no lo está, saque el enchufe del tomacorriente, espere 10 segundos y enchúfelo nuevamente con firmeza.
- b) Controle que no haya un circuito de fusibles quemado o que no se haya saltado un interruptor automático principal. Si parecen estar funcionando adecuadamente, pruebe el tomacorriente con otro artefacto.
- c) Compruebe que el panel de control esté correctamente programado y que el temporizador esté configurado.
- d) Compruebe que la puerta esté bien cerrada activando el sistema de bloqueo de seguridad de la puerta. De lo contrario, la energía de microondas no fluirá dentro del horno.

SI NINGUNA DE LAS INDICACIONES ANTERIORES RECTIFICA LA SITUACIÓN, ENTONCES PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO MICROONDAS USTED MISMO.



# ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL MICROONDAS

	PÁGINA
<b>PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS</b> .....	<b>44</b>
<b>ESPECIFICACIONES</b> .....	<b>45</b>
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	<b>46</b>
<b>INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA</b> .....	<b>48</b>
<b>GUÍA DE UTENSILIOS</b> .....	<b>49</b>
<b>TÉCNICAS DE COCCIÓN</b> .....	<b>50</b>
<b>CÓMO INSTALAR EL HORNO</b> .....	<b>51</b>
<b>INSTALACIÓN EN ENCIMERA</b> .....	<b>52</b>
<b>PANEL DE CONTROL</b> .....	<b>53</b>
<b>INSTRUCCIONES OPERATIVAS</b> .....	<b>54</b>
<b>CONFIGURACIONES DE COCCIÓN RÁPIDA</b> .....	<b>56</b>
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	<b>61</b>
<b>DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>62</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>63</b>

## SPECIFICATIONS

Modelo:	MWM0701TW
Voltaje:	120V ~ 60Hz
Energía de entrada:	1050W
Potencia de microondas:	700W
Capacidad de horno:	0.7 pies cúbicos
Diámetro del plato giratorio:	ø9.6 pulgadas
Dimensiones Externas (WxDxH):	17 x 13.2 x 10.2 inches
Peso neto:	22 libras
Advertencia:	La manipulación del cable de esta unidad o los cables de los accesorios que se venden con este producto implicará la exposición a un químico que según el estado de California causa cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Límpiese las manos luego de manipularlo.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos eléctricos, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a las personas o exposición a energía de microondas excesiva:



1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y cumpla las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" específicas en la página 44.
3. Este artefacto debe tener conexión a tierra. Conéctelo solamente a un tomacorriente con la correspondiente conexión a tierra. Consulte las "instrucciones de descarga a tierra" en la página 48.
4. Instale o ubique este horno sólo conforme a las instrucciones de instalación provistas en la página 51.
5. Algunos productos, tales como por ejemplo huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados) pueden explotar, y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
6. Use este artefacto sólo para los usos para los que fue diseñado, según se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en este artefacto. Este horno fue diseñado específicamente para calentar, deshumedecer o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o en laboratorios.
7. Como con cualquier artefacto, es necesaria una supervisión estricta cuando los usan los niños.
8. Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
  - No cocine los alimentos en demasía. Preste atención especial al artefacto cuando coloque materiales de papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno para facilitar la cocción.
  - Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de ubicarlas en el horno.
  - Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la unidad y desconecte el cable de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o interruptor automático.
  - No use la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando la unidad no esté en uso.

9. Los líquidos, tales como el agua, el café o el té pueden recalentarse y pasar el punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre es visible el burbujeo o la ebullición cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES ENTREN EN EBULLICIÓN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
10. No caliente aceite o grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite en el horno microondas.
11. Pinche los alimentos con cáscaras gruesas como papas, calabazas enteras, manzanas y castañas antes de cocinarlos.
12. Los contenidos de los biberones y vasos para bebés deben agitarse o sacudirse, y debe controlarse la temperatura antes de servirlos para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina pueden calentarse a causa del calor que transfieren los alimentos calientes. Pueden necesitarse agarraderas para manipular los utensilios.
14. No cubra ni obstruya las ventilaciones del horno.
15. No guarde ni use este artefacto en el exterior. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
16. No ponga en funcionamiento este horno si el cable o el enchufe están dañados, si la unidad no funciona correctamente o si está dañada o se ha caído.
17. No sumerja el cable o el enchufe en agua. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
18. Utilice solamente termómetros que estén diseñados especialmente para el uso en hornos microondas.
19. Cuando limpie la puerta y las superficies del horno, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave.
20. Asegúrese de que la bandeja de vidrio y el anillo con rodillos estén en su lugar cuando ponga en funcionamiento el horno.
21. Este aparato sólo debe ser reparado por técnicos de reparaciones calificados. Póngase en contacto con el lugar de reparaciones autorizado más cercano para que realicen el examen, la reparación o el ajuste necesarios.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Requisitos Eléctricos



ADVERTENCIA:

### INSTRUCCIONES DE CABLEADO Y DE HACER TIERRA

Este aparato electrodoméstico debe ser enchufado a una TOMA CONECTADA A TIERRA de por lo menos 15 AMP 120 Voltios 60Hz. Este aparato debe ser conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas al proveer un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este aparato viene equipado con un cable de 3 alambres, uno de ellos un alambre de hacer tierra, con un enchufe de hacer tierra. En enchufe debe colocarse en una toma que está correctamente conectada a tierra.

**ADVERTENCIA** Evite peligro de incendios o descargas eléctricas. No utilice cables de extensión o enchufes adaptadores. No quite ninguna pinza del cable de alimentación. Recipiente de pared de tipo hacer tierra.

poniendo a tierra el tipo receptáculo de pared



Fuente de alimentación cuerda con el enchufe que pone a tierra de tres dientes

**ADVERTENCIA!** Uso indebido de alambres conectadas a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista cualificado o proveedor de servicios si las instrucciones de hacer tierra no se comprenden completamente, o si existen dudas acerca de si el aparato está correctamente conectado a tierra. No intente frustrar esta característica de seguridad haciendo modificaciones al enchufe.



ADVERTENCIA:



ADVERTENCIA:

### EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Este aparato viene equipado con un cable de suministro eléctrico corto para reducir los riesgos que se asocian con un cable más largo; por ejemplo, enredos o tropezones.
2. Evite el uso de cables de extensión porque se podrían sobrecalentar y causar el riesgo de un incendio. Si es necesario utilizar un cable de extensión, hay que ejercer cuidado y se deberían seguir los siguientes consejos:
  - a. La valoración del voltaje eléctrico marcado en el cable de extensión debe ser igual a o mayor que la valoración de voltaje eléctrico del aparato.
  - b. Use sólo cables de extensión con tres alambres mas un enchufe de hacer tierra de tres pinzas, y un recipiente para tres pinzas que soportará el enchufe del aparato.
  - c. Cables mas largos se deben arreglar de tal manera que no se tiendan sobre mesas o encimeras donde podrían presentar un peligro, o donde podrían ser jaladas por niños a propósito.

### INTENTAR CUALQUIER FORMA DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, desenchufe este aparato del suministro eléctrico o desconecte en el panel de distribución casero quitando el fusible o poniendo el disyuntor en posición apagada antes de intentar cualquier mantenimiento o limpieza.

## UTENSILIOS

En esta sección se enumeran los utensilios que pueden usarse en el microondas, los que tienen uso limitado durante períodos cortos y los que no deben usarse en este microondas.

### Recomendados

- Bandeja doradora para microondas - Utilícela para dorar el exterior de alimentos pequeños, tales como bistecs, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones provistas junto con su bandeja doradora.
- Envoltorio plástico apto para microondas - Utilícelo para conservar el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- Toallas de papel y servilletas – Utilícelas para calentar alimentos durante períodos cortos y para cubrir. Absorben el exceso de humedad y previenen las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y pueden prenderse fuego.
- Tazones y fuentes de vidrio y vidrio cerámico – Utilícelos para calentar o cocinar.
- Platos y tazas de papel – Úselos sólo para calentar a bajas temperaturas durante un tiempo corto. No utilice papel reciclado, que pueden contener metal y pueden prenderse fuego.
- Papel encerado – Úselo para cubrir para prevenir salpicaduras.
- Termómetros – Utilice sólo los que tienen el rótulo “Apto para microondas” y siga todas las instrucciones. Examine los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden utilizarse con los alimentos cocidos en microondas una vez que los haya sacado del horno.

### Uso limitado

- Papel aluminio – Utilice tiras angostas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva de las áreas expuestas. El uso de demasiado papel aluminio puede dañar su horno, de modo que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana y cerámica de gres – Utilícelos si cuentan con el rótulo “Apto para microondas”. Si no tienen el rótulo, pruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad.
- Plástico – Utilícelo sólo si tiene el rótulo “Apto para microondas”. Los demás plásticos pueden derretirse.
- Paja, mimbre y madera – Utilícelos sólo para calentar durante períodos cortos, por ejemplo, para calentar los panecillos de la cena durante unos pocos segundos; las canastas y los tazones pueden ser inflamables.

### No son recomendables

- Jarras y botellas de vidrio – El vidrio común es demasiado delgado para usarlo en el microondas. Puede romperse y provocar daños y lesiones.
- Bolsas de papel – Constituyen un riesgo de incendio, con la excepción de las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en el microondas. Platos y vasos de espuma de poliestireno – Pueden derretirse y dejar restos insalubres en los alimentos.
- Recipientes plásticos para almacenamiento de alimentos – Los recipientes tales como envases de margarina pueden derretirse en el microondas.
- Utensilios de metal – Pueden dañar su horno. Saque todos los elementos de metal antes de cocinar.

**Note** Si desea comprobar si una fuente es apta para microondas, coloque la fuente vacía en el horno y enciéndalo en la potencia ALTA (HIGH) durante 30 segundos. Las fuentes que se calientan mucho no deben usarse.

## TÉCNICAS DE COCCIÓN

El microondas hace que la cocción sea mucho más fácil que la cocción tradicional, siempre que tenga estas indicaciones en mente:

### **Revolver**

Revuelva las comidas, tales como las cazuelas y las verduras, mientras cocina para distribuir el calor de forma pareja. La comida en la parte exterior de la fuente absorbe más energía y se calienta más rápidamente, de modo que se debe revolver desde la parte exterior hasta el centro. El horno se apaga cuando abre la puerta para revolver la comida.

### **Disposición**

Disponga los alimentos con formas desparejas, tales como presas de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y con más carne hacia la parte exterior del plato giratorio, donde reciben más energía de microondas. Para evitar la cocción excesiva, coloque las áreas delicadas, tales como puntas de espárragos, hacia el centro del plato giratorio.

### **Cubrir**

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva. Las áreas que necesitan ser cubiertas incluyen alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de las fuentes de hornear cuadradas. Utilice sólo pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades más grandes pueden dañar su horno.

### **Dar vuelta**

Dé vuelta los alimentos en la mitad del tiempo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con alimentos de gran tamaño, tales como asados.

### **Dejar reposar**

Los alimentos cocidos en el microondas dan lugar a la acumulación de calor interno y continúan cociéndose durante unos pocos minutos después de que se detiene el horno. Deje en reposo los alimentos para que se complete la cocción, en especial los alimentos tales como tortas y verduras enteras. Los asados precisan este tiempo para completar su cocción en el centro sin cocinar las áreas externas en demasía. Todos los líquidos, como por ejemplo sopa o chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando se termina la cocción. Deje en reposo los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuelva bien al momento de sacar y pruebe la temperatura antes de servir.

### **Agregar humedad**

Las moléculas de agua atraen la energía de microondas. Los alimentos que no tienen una humedad pareja deben estar cubiertos o bien se debe dejarlos en reposo para que el calor se disperse de forma pareja. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para facilitar la cocción.

## CÓMO INSTALAR EL HORNO

### Piezas y Accesorios

Saque el horno y todos los materiales de la caja de cartón y de la cavidad del horno.

El horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de vidrio ..... 1

Conjunto de anillo

y plato giratorio ..... 1

### A. Panel de control

### B. Eje del plato giratorio

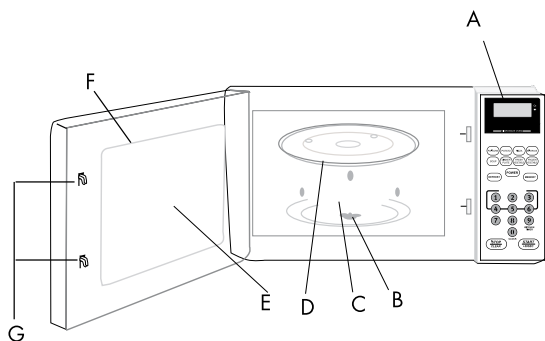
### C. Conjunto de anillo y plato giratorio

### D. Bandeja de vidrio

### E. Ventana de observación

### F. Conjunto para montaje de la puerta

### G. Sistema de bloqueo de seguridad



### Instalación del Plato Giratorio

- Nunca coloque la bandeja de vidrio con la parte de arriba hacia abajo. La bandeja de vidrio nunca debe estar obstruida.
- Durante la cocción deben usarse siempre tanto la bandeja de vidrio como el conjunto de anillo y plato giratorio.
- Para la cocción siempre deben colocarse todos los alimentos y los recipientes que los contienen sobre la bandeja de vidrio.
- Si la bandeja de vidrio o el conjunto de anillo y plato giratorio se parte o rompe, póngase en contacto con el centro de reparaciones autorizado más cercano.



#### Nota

Quite todo el material y accesorios de embalaje. Examine el horno para cualquier daño, tal como abolladuras o puerta quebrada. No instale si se daña el horno.

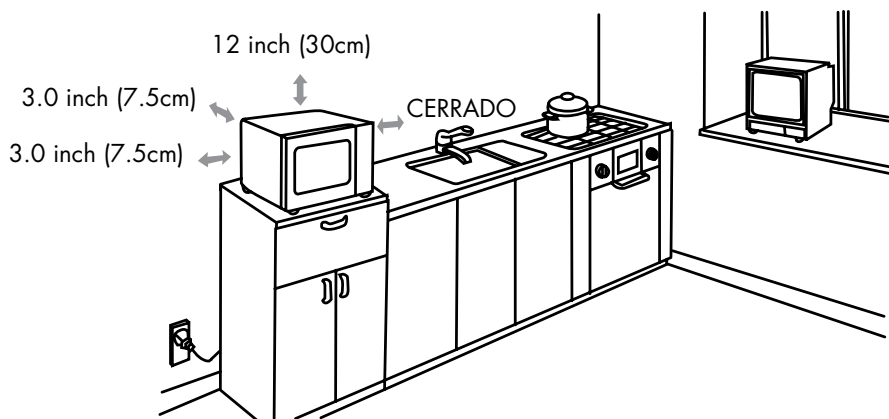
**Gabinete:** Quite las películas protectoras que puedan encontrarse en la superficie del gabinete del horno microondas. No quite el recubrimiento de mica color marrón claro que está adherido a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

## INSTALACIÓN EN ENCIMERA

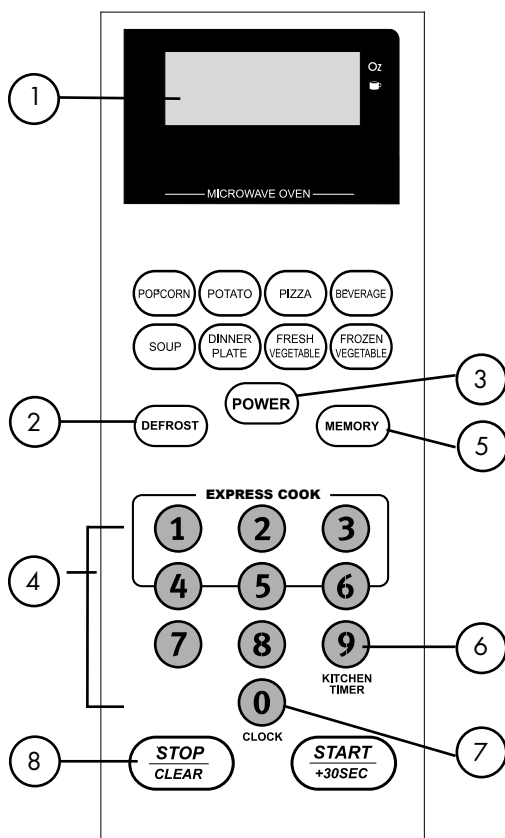
### Instalación

1. Elija una superficie plana que proporcione un espacio abierto suficiente para las entradas o salidas de aire. Se necesitará un área despejada mínima de 3,0 pulgadas (7,5 cm.) entre el horno y las paredes adyacentes. Un lado debe estar libre.
  - (1) Deje un área despejada mínima de 12 pulgadas (30 cm.) por el horno.
  - (2) No quite las patas de la base del horno.
  - (3) Tapar las aberturas de entrada o salida puede dañar el horno.
  - (4) Coloque el horno tan lejos como sea posible de aparatos radio y televisión. El funcionamiento del horno microondas puede provocar interferencia en la recepción de las señales de radio o televisión.
2. Enchufe el horno en un tomacorriente normal del hogar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que los que figuran en la etiqueta de clasificación.

**ADVERTENCIA:** No instale el horno encima de las hornillas de la cocina u otro artefacto que produzca calor. Si se instala cerca o encima de una fuente de calor, el horno dañarse y la garantía no validez.



## PANEL DE CONTROL



### 1. VISOR

Se muestra el tiempo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora actual.

### 2. DESCONGELACIÓN POR PESO O TIEMPO

Descongelación programada basada en el peso de los alimentos que van a descongelarse.

### 3. POTENCIA

Utilícelo para fijar el nivel de potencia. Para verificar el nivel de potencia durante el período de cocción, presione el botón POTENCIA (POWER).

### 4. BOTONES NUMÉRICOS (0-9)

Presione para programar tiempos y pesos.

### 5. MEMORIA

Guarda el procedimiento de cocción para el próximo uso.

### 6. TEMPORIZADOR

El temporizador funciona de manera independiente, incluso cuando está en proceso un programa de cocción.

### 7. RELOJ

Utilícelo para configurar la hora del día o recordar la hora del día.

### 8. COMENZAR/BORRAR

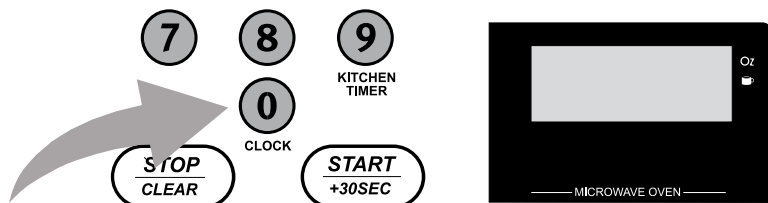
Borra todas las configuraciones previas presionadas antes de comenzar a cocinar. Durante la cocción: presione una vez para detener el horno; dos veces para detener y borrar todo lo que haya ingresado.

## INSTRUCCIONES OPERATIVAS

### SEÑALES DURANTE LA CONFIGURACIÓN DEL HORNO

UNA SEÑAL: El horno acepta lo que se introdujo.

DOS SEÑALES: El horno no acepta lo que se introdujo, revise e intente nuevamente.



Cuando el horno microondas esté enchufado en un tomacorriente, el horno mostrará "0:00"

- (1) Presione "**0/RELOJ**" ("**0/CLOCK**"), el visor mostrará 00:00. Los números de la hora destellarán.
- (2) Presione las teclas numéricas e ingrese la hora correcta. Para introducir la hora, se debe ingresar de 1:00 a 12:59. Por ejemplo, si la hora en este momento es 10:12, presione "1, 0, 1, 2".
- (3) Presione "**COMENZAR/+30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para confirmar y terminar la configuración del reloj. La hora aparecerá en el visor.

**Note** (1) Si se ingresa una hora que excede el rango de 1:00 a 12:59, la configuración no será válida. No puede confirmar y terminar la configuración presionando "**COMENZAR/+30SEG.**" ("**START/+30SEC.**").

(2) Si desea reiniciar el reloj, repita los pasos 1 a 3. Si olvida presionar "**COMENZAR/+30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") por último, la configuración anterior del reloj se mostrará después de un minuto.

## 2. TEMPORIZADOR DE COCINA

- (1) Presione "**9/TEMPORIZADOR DE COCINA**" ("**9/KITCHEN TIMER**") El visor mostrará 00:00. Destellará el primer "0", y ":" y el otro "0" se iluminará.
- (2) Presione las teclas numéricas e ingrese la hora correcta. (El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos).
- (3) Presione "**COMENZAR/+30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para confirmar la configuración.
- (4) Cuando llega la hora de cocción, el timbre sonará 5 veces y el horno volverá al estado en espera. Si el reloj se configura con el sistema de 12 horas, el visor mostrará la hora actual.

## 3. COCCIÓN CON MICROONDAS

Hay diez niveles de potencia disponibles.

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Visor	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

- (1) (1) Presione "**POTENCIA**" ("**POWER**") para seleccionar la potencia que desee. Se mostrarán en orden "PL10", "PL9", "PL8", ... "PL1".

- (2) Presione las teclas numéricas para ingresar la hora de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- (3) Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para comenzar a cocinar. Se mostrará el tiempo de cocción restante.

**Nota** En el proceso de cocción, si presiona el botón **"DETENER / BORRAR"** (**"STOP/CLEAR"**) o si no se realiza ninguna operación durante 1 minuto, el horno volverá automáticamente a la configuración anterior.

**Ejemplo:** Para cocinar la comida con 50% de potencia de microondas por 15 minutos.

- (1) Presione **POTENCIA ("POWER")** seis veces hasta que aparezca "PL5".
- (2) Seleccione el tiempo de cocción necesario. Presione las teclas numéricas "1, 5, 0, 0" para fijar el tiempo.
- (3) Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para comenzar a cocinar.

#### 4. COMIENZO RÁPIDO

- (1) En estado de espera, se puede comenzar la cocción automática con un nivel de potencia de 100% fácilmente. Seleccione un tiempo de cocción de 1 a 6 minutos presionando la tecla numérica 1 al 6. Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para aumentar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- (2) En estado de espera, se puede iniciar la cocción instantánea con un nivel de potencia de 100% y con un tiempo de cocción de 30 segundos presionando **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) Cada vez que se presiona el mismo botón se aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

**Nota** Cada vez que presione la tecla **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) aumentará 30 segundos la cocción para los programas de cocción "Microondas" y "Menú automático". No obstante, esta operación no podrá realizarse con la función "Descongelación por peso" ("Weight Defrost").

#### 5. FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

- (1) Presione **"DESCONGELAR"** (**"DEFROST"**) para elegir la función descongelar por peso; se muestra "dEF1".
- (2) Presione las teclas numéricas para ingresar el peso que se debe descongelar. El peso debe ser de entre 4 y 100 onzas.
- (3) Si el peso ingresado no se encuentra entre las 4 y 100 onzas, la entrada no será válida. La unidad no funcionará hasta que se ingresen los números válidos.
- (4) Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para comenzar a descongelar. Se mostrará el tiempo de cocción restante.

#### 6. FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

- (1) Presione **"DESCONGELAR"** (**"DEFROST"**) dos veces para elegir la función descongelar por tiempo. La pantalla mostrará "dEF2."
- (2) Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de descongelación. El rango de tiempo efectivo es 00:01~99:99.

**Nota** (a) Si el tiempo ingresado no está entre los 00:01 y 99:99, no se oirá un "pitido" y el microondas no funcionará hasta que se ingresen los números válidos.

(b) La potencia de microondas por defecto es nivel 3. No puede cambiarse.

- (3) Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para comenzar a descongelar. Se mostrará el tiempo de cocción restante.



## CONFIGURACIONES DE COCCIÓN RÁPIDA

Las configuraciones de COCCIÓN RÁPIDA le permiten cocinar o recalentar alimentos automáticamente sin introducir el nivel de potencia ni el tiempo.

### 7. PALOMITAS DE MAÍZ

- Presione "**PALOMITAS DE MAÍZ**" ("**POPCORN**") varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "1.75", "3.0" y "3.5" en orden. Por ejemplo, si presiona "**PALOMITAS DE MAÍZ**" ("**POPCORN**") una vez, se muestra "1.75".
- Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera. se mostrará "0:00". Si se ha configurado el reloj, se mostrará la hora actual.

Tiempos (Presione "Popcorn")	Peso (onza)	Exhibición
Uno	1.75	1.75
Dos	3.0	3.0
Tres	3.5	3.5

### 8. PATATAS

- Presione "**PATATAS**" ("**POTATO**") varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor, se mostrará "1", "2" o "3" en orden.  
 Configuración "1": 1 patata (aproximadamente 3,0 onzas)  
 Configuración "2": 2 patatas (aproximadamente 6,0 onzas)  
 Configuración "3": 3 patatas (aproximadamente 9,0 onzas)  
 Por ejemplo, presione "**PATATAS**" ("**POTATO**") una vez: se muestra "1".
- Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera.

Tiempos (Presione "Potato")	Peso	Exhibición
Uno	1	1
Dos	2	2
Tres	3	3

## 9. PIZZA

- Presione **"PIZZA"** varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "1", "2" o "3". Por ejemplo, presione **"PIZZA"** dos veces: En el visor aparece "2".
- Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para comenzar la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera.

Tiempos ( Presione "Pizza")	Peso	Exhibición
Uno	1 (sobre 3.0 onza)	1
Dos	2 (sobre 6.0 onza)	2
Tres	3 (sobre 9.0 onza)	3

## 10. BEBIDAS

- Presione **"BEBIDAS"** (**"BEVERAGE"**) varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "1", "2" y "3" en orden. Puede recalentar 1 a 3 tazas de bebidas cada vez (aprox. 250 ml) Por ejemplo, presione **"BEBIDAS"** (**"BEVERAGE"**) dos veces: en el visor aparecerá "2".
- Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para la cocción.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera.

Tiempos ( Presione "BEVERAGE")	Peso	Exhibición
Uno	1 taza	1
Dos	2 tazas	2
Tres	3 tazas	3

## 11. SOPA

- Presione **SOPA** (**"SOUP"**) varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "4.0", "8.0", "12.0", "16.0" en orden. Por ejemplo, presione **"SOUP"** dos veces: en el visor aparecerá "8.0".
- Presione **"COMENZAR/30SEG."** (**"START/+30SEC."**) para la cocción.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera.

Tiempos ( Presione "SOUP ")	Peso	Exhibición
Uno	4.0 onza	4.0
Dos	8.0 onza	8.0
Tres	12.0 onza	12.0
Cuatro	16.0 onza	16.0

## 12. PLATO DE COMIDA

- Presione "**PLATO DE COMIDA**" ("**DINNER PLATE**") varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Aparecerá "9.0", "12.0" y "18.0". Por ejemplo, presione "**PLATO DE COMIDA**" ("**DINNER PLATE**") dos veces. En el visor aparecerá "12,0".
- Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces. La unidad volverá al estado de espera.

Tiempos (Presione "DINNER PLATE")	Peso	Exhibición
Uno	9.0 onza	9.0
Dos	12.0 onza	12.0
Tres	18.0 onza	18.0

## 13. VERDURA FRESCA

- Presione "**VERDURA FRESCA**" ("**FRESH VEGETABLE**") varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "4.0", "8.0" y "16.0" en orden. Por ejemplo, presione "**VERDURA FRESCA**" ("**FRESH VEGETABLE**") dos veces. En el visor aparecerá "8,0".
- Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces.

Tiempos (Presione "FRESH VEGETABLE")	Peso	Exhibición
Uno	4.0 onza	4.0
Dos	8.0 onza	8.0
Tres	16.0 onza	16.0

## 14. VERDURA CONGELADA

- Presione "**VERDURA CONGELADA**" ("**FROZEN VEGETABLE**") varias veces hasta que el número que desea aparezca en el visor. Se mostrarán los indicadores "4.0", "8.0" y "16.0" en orden. Por ejemplo, presione "**VERDURA CONGELADA**" ("**FROZEN VEGETABLE**") dos veces. En el visor aparecerá "8,0".
- Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar la cocción. El tiempo de cocción se cuenta en forma regresiva.
- Cuando la cocción finaliza, suena el timbre cinco veces.

Tiempos (Presione "FROZEN VEGETABLE")	Peso	Exhibición
Uno	4.0 onza	4.0
Dos	8.0 onza	8.0
Tres	16.0 onza	16.0

## 15. FUNCIÓN DE MEMORIA

- (1) Presione "**MEMORIA**" ("**MEMORY**") para seleccionar la función de memoria. En el visor aparecerá 1,2,3.
- (2) Si se ha fijado el procedimiento de memoria, presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para utilizarlo. Sino, fije el procedimiento. Sólo puede configurarse una o dos etapas.
- (3) Una vez que se ha finalizado con la configuración, presione "**MEMORIA**" ("**MEMORY**") para guardar el procedimiento y regresar al estado de espera. Si presiona "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**"), se guardará y comenzará a funcionar lo que ha sido configurado.

**Nota** : No se puede fijar el auto menú como procedimiento de memoria.

**Ejemplo:** Para configurar el siguiente procedimiento como "Memoria 2", si quiere cocinar los alimentos con 80% de potencia de microondas por 3 minutos y 20 segundos, siga estos pasos:

- 1) En el estado en espera, presione "**MEMORIA**" ("**MEMORY**") dos veces, hasta que la pantalla muestre "2".
- 2) Presione "**POTENCIA**" ("**POWER**") tres veces hasta que se muestre "PL8".
- 3) Presione las teclas numéricas "3", "2", "0" en orden para ingresar el tiempo de cocción.
- 4) Presione "**MEMORIA**" ("**MEMORY**") para guardar la configuración. Suena el timbre una vez y la unidad vuelve al estado de espera. Si presiona "**Comenzar/+30Seg.**" ("**START/+30SEC.**") después del paso anterior, el procedimiento se guardará como memoria 2 y se pondrá en funcionamiento.
- 5) Si no se corta la energía eléctrica, el procedimiento seguirá guardado todo el tiempo. Si se corta, debe volver a configurarse el procedimiento.
- 6) Si desea ejecutar el procedimiento guardado, en el estado en espera presione "**MEMORIA**" ("**MEMORY**") dos veces. La pantalla muestra "2". Luego presione "**Comenzar/+30Seg.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar.

## 16. COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Se pueden configurar un máximo de 2 etapas de cocción. Si una etapa consiste en la descongelación por peso, esta etapa será automáticamente la primera. Sólo una de las 2 etapas puede ser descongelación.

**Ejemplo:** Para descongelar bistecs de 20 onzas primero y luego cocinarlos con la potencia de 80% durante 7 minutos:

- 1) Presione "**DESCONGELAR**" ("**DEFROST**") para elegir la función descongelar por peso; se muestra "dEF1".
- 2) Presione "2, 0" para fijar el peso.
- 3) Presione "**POTENCIA**" ("**POWER**") tres veces para que la potencia del microondas sea del 80%;
- 4) Presione "7, 0" para fijar el tiempo de cocción.
- 5) Presione "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para comenzar la cocción.

Cuando finalice el procedimiento de descongelación, el timbre sonará una vez, entonces comienza la segunda etapa..

- Nota**
- (1) El menú automático no puede fijarse como una de las 2 etapas.
  - (2) La descongelación por tiempo puede fijarse como una de las etapas.

## 17. FUNCIÓN DE INFORMACIÓN

- (1) En el estado de cocción, presione "**0/RELOJ**" ("**0/CLOCK**") El indicador mostrará el reloj por 3 segundos si éste fue configurado.
- (2) En el estado de cocción, presione "**POTENCIA**" ("**POWER**") Después de tres segundos, el horno volverá al estado anterior. En el estado de etapas múltiples, se puede requerir información de la misma manera que se explicó anteriormente.

## 18. FUNCIÓN DE ADVERTENCIA DEL FINAL DE LA COCCIÓN

Cuando la cocción finaliza, el timbre sonará 5 veces para recordarle al usuario que la cocción finalizó.

## 19. OTRAS ESPECIFICACIONES

- (1) En el estado en espera, si se ha configurado el reloj, la pantalla muestra la hora actual. El ":" destellará; de lo contrario, muestra "0:00".
- (2) En el estado de configuración de función, el visor muestra la configuración correspondiente.
- (3) En el estado funcionamiento o pausa, el visor muestra el tiempo de cocción restante.
- (4) Durante el funcionamiento, si se detiene la cocción o si se abre la puerta, debe presionarse "**COMENZAR/30SEG.**" ("**START/+30SEC.**") para seguir el funcionamiento.

## 20. FUNCIÓN DE DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

El bloqueo de seguridad previene que los niños pongan en funcionamiento la unidad sin supervisión.

### Para trabar:

Mientras esté activado el modo de seguridad, presione "**DETENER / BORRAR**" ("**STOP/CLEAR**") durante 3 segundos. Sonará un "pitido" largo avisando que el dispositivo de seguridad para niños está activado. En el visor aparecerá "[ - - ]".

### Desactivar la traba para niños:

Mientras esté activado el modo de seguridad, presione "**DETENER / BORRAR**" ("**STOP/CLEAR**") durante 3 segundos. Sonará un "pitido" largo avisando que el dispositivo de seguridad para niños está desactivado.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Cuando limpie la puerta y las superficies del horno, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave.
2. Apague el horno y saque el enchufe de energía del tomacorriente de la pared antes de limpiarlo.
3. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando las salpicaduras de comida o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno, límpielos con un paño húmedo. Puede usarse un detergente suave si el horno está muy sucio. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie de la puerta.
4. Las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños a las piezas operativas dentro del horno, no debe permitirse que el agua penetre en las aberturas para ventilación.
5. Limpie la ventana de ambos lados con un paño húmedo para quitar las salpicaduras.
6. No permita que se humedezca el panel de control. Límpielo con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
7. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede suceder cuando el horno microondas se pone en funcionamiento en condiciones de alta humedad, y es normal.
8. Algunas veces es necesario sacar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas.
9. El anillo con rodillos y la puerta del horno deben limpiarse con regularidad para evitar el ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave. El anillo con rodillos puede lavarse con agua con un jabón suave o en el lavavajillas. Cuando saque el anillo con rodillos del piso de la cavidad para limpiarlo, asegúrese de volver a colocarlo en la posición adecuada.
10. Para sacar los olores del horno, mezcle una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un tazón profundo, encienda el microondas durante 5 minutos. Limpie minuciosamente y seque con un paño suave.
11. Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, póngase en contacto con un vendedor para que la reemplace.

## DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Identifique su problema utilizando el cuadro que aparece a continuación y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas aún no funciona correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Haier o al centro reparaciones autorizado más cercano.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN POSIBLE</b>
El horno no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El cable eléctrico del horno no está enchufado.</li> <li>b. La puerta está abierta.</li> <li>c. Se configuró un funcionamiento equivocado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Enchufe el cable en el tomacorriente.</li> <li>b. Cierre la puerta e intente nuevamente.</li> <li>c. Revise las instrucciones.</li> </ul>
Se forma un arco eléctrico o se producen chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Se puso en funcionamiento el horno vacío.</li> <li>c. Hay comida derramada en la cavidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. No ponga en funcionamiento el horno vacío.</li> <li>c. Limpie la cavidad con una toalla</li> </ul>
La comida no se cocina en forma pareja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Los alimentos no se han descongelado por completo.</li> <li>c. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>d. No se ha dado vuelta o no se ha revuelto la comida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Descongele los alimentos por completo.</li> <li>c. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>d. Dé vuelta o revuelva la comida.</li> </ul>
Comida recocida.	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Comida poco cocida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Los alimentos no se han descongelado por completo.</li> <li>c. Los orificios de ventilación del horno están obstruidos.</li> <li>d. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Descongele los alimentos por completo.</li> <li>c. Verifique que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos.</li> <li>d. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> </ul>
El horno no descongela correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>c. No se ha dado vuelta o no se ha revuelto la comida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>c. Dé vuelta o revuelva la comida.</li> </ul>

## GARANTÍA LIMITADA

¿Qué se cubre y por cuánto tiempo?

Esta garantía brinda cobertura por todos los defectos de mano de obra o en los materiales por un período de:

**12 meses por mano de obra**

**12 meses por las piezas (únicamente piezas funcionales)**

**10 años para el tubo magnetrón del microondas (la pieza solamente)**

La garantía comienza el día de la compra del producto. Los clientes deben proporcionar a Haier una prueba de la fecha de compra y el recibo original junto con la marca, el modelo y el número de serie para la verificación previa a la provisión de servicios con garantía.

El servicios de reparaciones en el taller está disponible para determinados productos, seleccionados a discreción de Haier America.

**EXCEPCIONES:** Garantía en uso comercial o de alquiler

90 días para la mano de obra, 90 días para las piezas

No se aplica ninguna otra garantía.

**Qué cubre.**

1. Los repuestos mecánicos y eléctricos, que sirven para un propósito funcional de este artefacto, están cubiertos por un período de 12 meses o como se estableció previamente. Esto incluye todos los repuestos, excepto las terminaciones, el acabado y el vidrio.
2. La garantía limitada no cubre créditos o reintegros por pérdidas o lesiones causados por el producto o defectos del producto incluyendo, entre otros, daños consecuentes o fortuitos.
3. Si el tubo magnetrón falla (para el microondas) debido a mano de obra o materiales deficientes, se reemplazará la pieza.

**¿Qué se hará?**

1. Los repuestos mecánicos o eléctricos que se pruebe que son defectuosos durante el uso normal y durante el período de garantía especificado, se repararán o reemplazarán según la discreción de Haier.

TODOS LOS SERVICIOS DE GARANTÍA DEBEN SER PROPORCIONADOS ÚNICAMENTE POR NUESTROS CENTROS DE REPARACIÓN DE FÁBRICA, O POR UN TÉCNICO DE ATENCIÓN A CLIENTES AUTORIZADO POR HAIER.

Si se determina que la reparación no es adecuada o que los repuestos para el reemplazo no están disponibles para la reparación, Haier cambiará el producto por uno nuevo o reacondicionado en fábrica que sea el mismo o similar al original según su discreción.

2. El comprador no incurrirá en ningún gasto por repuestos funcionales y mano de obra de los ítems cubiertos durante el período inicial de 12 meses o como se indicó previamente.
3. **ESTA GARANTÍA CUBRE LOS ARTEFACTOS DENTRO DE LA PORCIÓN CONTINENTAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, CANADÁ Y PUERTO RICO. NO BRINDA COBERTURA EN LOS SIGUIENTES CASOS:**

Daños por instalación incorrecta. Los daños ocurridos durante el envío. Los defectos que no sean defectos de fabricación. Daños causados por el mal uso, abuso, los accidentes, las alteraciones, la falta de atención y mantenimiento apropiados, la corriente o el voltaje incorrectos o los casos de fuerza mayor. Daños causados por todo aquello que no sea el uso hogareño. Daños causados por otra reparación que no sea la brindada por un vendedor autorizado o centro de reparaciones. Terminaciones decorativas, vidrio o lámparas de luz. Costos de transporte y envío. Mano de obra (después de los 12 meses iniciales). Crédito o reintegro por productos después de los 30 días de la fecha de compra. Pérdidas por los alimentos que se echan a perder a causa de una falla mecánica del producto o por cualquier retraso en la provisión de servicios, reparación o reemplazo. Esta garantía limitada no se aplica a productos reacondicionados en fábrica o a unidades adquiridas como nuevas o de segunda mano. **ESTA GARANTÍA LIMITADA SE OTORGA EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESADA O IMPLÍCITA INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO.** El recurso provisto en esta garantía es exclusivo y otorgado en lugar de cualquier otro recurso. Esta garantía no cubre daños fortuitos o consecuentes, de modo que las limitaciones descritas anteriormente pueden no aplicarse a su caso. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de modo que las limitaciones descritas anteriormente pueden no aplicarse a su caso. Esta garantía le concede derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Haier America,  
New York, NY 10018

Para hacer su producto mantener, entre en contacto con por favor el teléfono directo del servicio de cliente de Haier América 24 horas al día, 7 días a la semana. En los E.E.U.U., llamada 1-877-337-3639.



# **IMPORTANT**

## **Do Not Return This Product To The Store**

If you have a problem with this product, please contact the "Haier Customer Satisfaction Center" at 1-877-337-3639.

**DATED PROOF OF PURCHASE REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

# **IMPORTANT**

## **Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin**

Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter le service des consommateurs 'Haier Customer Satisfaction Center' au 1-877-337-3639.

**UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE.**

# **IMPORTANTE**

## **No regrese este producto a la tienda**

Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el "Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al 1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).

**NECESITA UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA PARA EL SERVICIO DE LA GARANTIA**

**115V, 60 Hz**

**Made in China  
Fabriqué en Chine  
Hecho en China**

# **Haier®**

**Haier America  
New York, NY 10018**

**Printed in China**